



Bratapfel mit Vanillesoße

Zutaten:

(Für 8 Äpfel)

- 8 mittelgroße Äpfel (Boskop)
- 60 g gehackte Walnüsse
- 50 g Rumrosinen
- 5–6 El Apfelgelee
- 3 El Bienenhonig
- ½ Tl Zimtpulver
- 2 El Butter

Für die Vanillesoße:

- 1 Vanilleschote
- 250 ml Milch
- 250 ml Sahne
- 5 Eigelb
- 100 g Zucker

Zubereitung:

Äpfel waschen, abtrocknen und das Kerngehäuse ausstechen. Unten knapp abschneiden, damit eine gerade Fläche entsteht und die Äpfel nicht umkippen. In eine gefettete Form setzen. Nüsse mit Rosinen, Apfelgelee, Honig und Zimt verrühren und in die Äpfel füllen. Butter in Flöckchen daraufsetzen und im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene bei 180 Grad Ober-/Unterhitze etwa 30 Minuten backen, bis sie weich sind.

Für die Vanillesoße Vanilleschote aufschneiden und Mark herauskratzen. Milch, Sahne, Vanilleschote und Mark verrühren und aufkochen. Etwas ab-

kühlen lassen. Eigelb mit dem Zucker in einer Schüssel cremig schlagen. Die warme Sahnemilch in einem dünnen Strahl unter ständigem Rühren mit der Eigelbcreme verrühren. Alles zurück in den Topf gießen und auf kleinster Flamme unter ständigem Schlagen zur Soße aufschlagen, nicht kochen lassen. Die Vanillesoße abkühlen lassen, dabei die Oberfläche dünn mit Zucker bestreuen, damit sich keine Haut bildet.

Zubereitungszeit: 45 Minuten

Backzeit: 30 Minuten

Schwierigkeitsgrad: leicht

Bratapfel