

# Bratapfel mit Vanillesauce

Der Bratapfel mit Vanillesauce ist die perfekte Nachspeise für die kalte Adventzeit. Ein klassisches, süßes Rezept, einfach probieren.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 30 min

**Koch/Backzeit:** 40 min

**Gesamtzeit:** 1,2 h



## Zutaten

### Vanillesauce

250 ml Milch
3 EL <a href="#">Vanillezucker</a>
1 TL Speisestärke
3 Stk. Eidotter

### Bratapfel

4 Stk. <a href="#">Äpfel</a> (große)
2 EL Mandeln (geschält, gehackt)
2 EL <a href="#">Rosinen</a>
1 EL Staubzucker
1 EL <a href="#">Honig</a>
1 Messerspitze Zimtpulver
50 g Rohmarzipan
<a href="#">Butter</a> (für die Form)

## Zubereitung

1. Zuerst für den **Bratapfel mit Vanillesauce** die Sauce vorbereiten. Dazu die Milch aufkochen und vom Herd nehmen. Vanillezucker und Speisestärke vermischen ein Schuss Milch hinzugeben und mit den Eidottern glatt rühren. Die warme aber nicht mehr kochende Milch einrühren und erhitzen, aber nicht kochen. Rühren bis eine cremig Sauce entsteht. Abkühlen

lassen.

2. Den Backofen auf 175°C vorheizen. Die Äpfel gründlich waschen und abtrocknen. Einen Deckel abschneiden und das Kerngehäuse ausstechen.
3. Für die Apfelfüllung die gehackten Mandeln, Rosinen, Staubzucker, Zimtpulver und Honig in einer Schüssel vermengen. Rohmarzipan fein hacken und untermischen. Die Äpfel damit befüllen und in eine gebutterte Auflaufform setzen. Im Backofen zirka 40 Minuten backen. Die Bratäpfel servieren und die lauwarme Vanillesauce dazu reichen.

## Tipp

Anstelle von Mandeln, einfach gehackte Walnüsse für die Bratäpfel Füllung verwenden.