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	Vanillezucker
1 TL	Speisestärke
3 Stk.	Eidotter

Bratapfel

4 Stk.	Äpfel (große)
2 EL	Mandeln (geschält, gehackt)
2 EL	Rosinen
1 EL	Staubzucker
1 EL	Honig
1 Messerspitze	Zimtpulver
50 g	Rohmarzipan
	Butter (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 Apfelfülle 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 Aufflauf Form 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 Bratapfel Fülle verwenden.