

Bratäpfel mit Vanillesauce

Zutaten | 4 Portionen

120 ml	Apfelsaft
4 EL	Rosinen
4	säuerliche Äpfel
90	Marzipanrohmasse
40 g	gehackte Mandeln
50 g	Butter
3 EL	Honig
2 TL	Zimt
500 ml	Milch
½ Pck.	Vanillepudding
3 EL	Zucker
	Zimtstangen und Sternanis zur Dekoration

Zubereitungszeit: 45 Min.

Zubereitung:

- Ofen auf 200 °C vorheizen.
- Die Rosinen in dem Apfelsaft ca. 1 Stunde einweichen lassen.
- Äpfel waschen. Den oberen Teil wie einen Deckel abschneiden und den Apfel großzügig entkernen
- Die Marzipanmasse in eine Schüssel bröseln. 40 g der Butter in kleine Stück schneiden, zusammen mit den Mandeln zum Marzipan geben und alles mit dem Knethaken oder den Händen gut verkneten. Nach und nach die eingeweichten Rosinen, den Zimt und den Honig dazu geben und unterkneten.
- Die Marzipanfüllung in die ausgehöhlten Bratäpfel drücken.
- Eine Auflaufform mit der restlichen Butter einfetten, die gefüllten Äpfel hineinsetzen und sie für 25 Minuten ohne Deckel im vorgeheizten Backofen bei 200 °C backen.
- In der Zwischenzeit für die Vanillesauce die Milch aufkochen und den Topf vom Herd ziehen. Das Puddingpulver mit etwas kalter Milch und dem Zucker anrühren und unter die Milch mischen. Vanillesauce noch einmal kurz aufkochen und ca. 1 Minute köcheln lassen.
- Nach 25 Minuten die abgeschnittenen Deckel auf die Bratäpfel setzen und noch weitere 10 Minuten backen.
- Danach aus dem Ofen holen und mit Sternanis verzieren. Dazu die heiße Vanillesauce servieren.

Tipp:

Feste Äpfel die etwas säuerlich schmecken wie die Sorte Boskop sind für die Zubereitung von Bratäpfeln perfekt geeignet. Ihr säuerlicher Geschmack bietet einen harmonischen Kontrast zur süßen Füllung.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 533 g:

Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
533 kcal	25,9 g	67,4 g	9,3 g	67,4 mg