



LECKERSCHMECKER-EMPFEHLUNG

Bratapfel mit Marzipan-Nussmischung und Vanillesauce

Zutaten: (für 4 Portionen)

500 ml Milch
1 Päck. Saucenpulver »Vanille«
(zum Kochen für 500 ml Milch)
2 EL Zucker
50 g gehackte Walnüsse
75 g Marzipan-Rohmasse
1 Eiweiß (Grösse M)
25 g gehackte Mandeln
4 säuerliche Äpfel (z.B. Boskop)
150 ml Apfelsaft (möglichst Direktsaft)



Anleitung:

450 ml Milch aufkochen.

Das Saucenpulver mit 2 EL Zucker und 50 ml Milch glatt rühren. Zur kochenden Milch dazugeben, einmal kurz aufkochen und 1 Minute lang leicht kochen lassen. Dann den Topf vom Herd nehmen und die Vanillesoße abkühlen lassen. Dabei mehrmals umrühren.

Für die Bratapfel-Füllung die Walnüsse mit dem Marzipan, dem Eiweiß und den Mandeln verrühren.

Nun die Äpfel waschen, trocken reiben, mit einem Gehäuse-Ausstecher das gesamte Kerngehäuse ausstechen. Die Bratapfel-Füllung in die Äpfel füllen. Zum Schluss einen kleinen Klecks davon oben drauf geben.



Die Äpfel in eine ofenfeste Auflaufform setzen und den Apfelsaft angießen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200° C (Umluft: 175° C) ca. 20-25 Minuten garen.

Nach der Hälfte der Garzeit die Äpfel mit Alu-Folie abdecken.

Bratäpfel aus dem Ofen nehmen und zusammen mit der Vanillesauce auf flachen Tellern dekorativ anrichten.