



Bratapfel mit Vanillesauce

Zeit gesamt
55min

Zubereitungszeit
30min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Äpfel, rot	4 St.
Zitronen	1 St.
Haselnusskerne, gehackt und geröstet	3 EL
Mandeln, gestiftelt	3 EL
Butter	3 EL
Marzipanrohmasse	80 g
Rosinen	30 g
brauner Rum	3 EL
Zimt	0.25 TL
Piment, gemahlen	0.25 TL
Lebkuchengewürzmischung	0.5 TL
Vanilleschote	1 St.
Milch	330 ml
Zucker	3 EL
Speisestärke	1 TL

Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, mittlere Schüssel, mittlerer Topf, kleine Pfanne, große Auflaufform

1. Ofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen. Kleine Äpfel waschen, die Oberseite ca. 1/2 cm breit abschneiden, Kerngehäuse entfernen und mit einem Löffel vorsichtig aushöhlen, sodass ein ca. 1 cm breiter Rand stehen bleibt. Zitrone halbieren, Saft auspressen und Äpfel damit bepinseln.
2. Eine Pfanne auf mittlerer Stufe erhitzen und Nüsse darin ca. 2 Min. rösten. Butter zugeben und schmelzen lassen. In einer Schüssel Marzipan mit Nüssen, Butter, Rosinen, Rum, Zimt, Piment und Lebkuchengewürz verkneten.
3. Eine Auflaufform mit etwas Butter ausreiben, Äpfel in die Backform setzen und mit Marzipan-Masse füllen. Füllung dabei gut andrücken. Bratäpfel im Ofen ca. 40 Min. backen. Nach ca. 25 Min. Backzeit Apfeldeckel in die Auflaufform legen und Apfel mit etwas Alufolie abdecken.
4. Vanilleschote längs einritzen und Mark mit einer Messerspitze herauskratzen. Einen Topf auf mittlerer Stufe erhitzen, 300 ml Milch, Vanillemark und -schote sowie Zucker aufkochen. Topf vom Herd ziehen und zugedeckt ca. 15 Min. ziehen lassen.
5. Vanilleschote aus dem Topf nehmen und Milch nochmals aufkochen. In einer Schüssel Stärke mit 3 EL Milch verrühren, zur Vanillemilch geben, ca. 2 Min. köcheln und abkühlen lassen.
6. Bratapfel aus dem Ofen nehmen. Apfeldeckel auf die Marzipanfüllung setzen und mit Vanillesauce servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	495 kcal
Kohlenhydrate	57 g
Eiweiß	9 g
Ballaststoffe	8 g
Fette	26 g