

Bratapfel mit Vanillesoße

Zutaten (für 4 Personen)

| | |
|------|-------------------------------------|
| 4 | Boskoop Apfel (Art.Nr.: 11.534.630) |
| 40g | Butter (Art.Nr.: 45.001.500) |
| 50g | gemahlene Mandeln |
| 30g | Rosinen |
| 1TL | Zimtpulver |
| 100g | Marzipan |

Für die Vanillesoße:

| | |
|-------|-----------------------------|
| 250ml | Sahne (Art.Nr.: 42.000.030) |
| 1 | Vanilleschote |
| 3 | Eier (Art.Nr.: 16.890.582) |
| 30g | Zucker |



Zubereitung

1. Deckel der Äpfel etwa 1,5 cm tief abschneiden, aushöhlen und Kerngehäuse entfernen. Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen.
2. Butter schaumig schlagen, Mandeln, Rosinen, Zimt und Marzipan untermischen. Masse in die Äpfel füllen, Deckel aufsetzen. Danach Form einfetten, Äpfel hineinsetzen und 25 Minuten backen. Nach 10 Minuten mit geschmolzener Butter bestreichen.
3. Vanillesoße: Gib die Sahne in einen Topf. Halbiere eine Vanilleschote längs, kratze das Mark heraus und gib sowohl das Mark als auch die Schote zur Sahne. Koche die Sahne einmal auf.
4. Schlage 3 Eier mit 30 g Zucker in einer Schüssel etwa drei Minuten schaumig. Gieße die heiße Sahne langsam zur Ei-Zucker-Masse und verrühre alles gut.
5. Gib die Masse zurück in den Topf und lasse sie bei schwacher Hitze unter ständigem Rühren andicken. Passiere die Soße durch ein Sieb. Nimm die Bratäpfel aus dem Ofen, richte sie auf Tellern an und serviere sie mit der Vanillesoße.