

Bratapfel mit Nüssen und Vanillesauce



Zutaten

pro Apfel: eine große Butterflocke, 1 Marzipankartoffel, 2 EL Mandeln gehackt, 2 EL Rosinen, 1 Tasse Apfelsaft

Soße: Mark von ½ Vanilleschote, 100 ml Milch, 100 ml Sahne, 3 Eigelb, 40 g Puderzucker, 1 EL gemahlener Mohn

Zubereitung:

Den „Deckel“ der Äpfel abschneiden, zur Seite legen. Mit einem Löffel die Äpfel etwas aushöhlen, sodass alle Zutaten hineinpassen.

Die Äpfel in eine Auflaufform setzen und die Deckel dazulegen, den Apfelsaft in die Form gießen. 15 Minuten bei 200° C backen, dann die Deckel auf die Äpfel setzen und nochmals 10 Minuten backen.

Für die Soße das Mark der Vanilleschote herauskratzen, mit Sahne und Milch aufkochen lassen und zur Seite stellen. Eigelb mit Puderzucker schaumig rühren, die etwas abgekühlte Vanillemilch langsam unter Rühren dazugießen. Die Masse in den Topf geben und über einem Wasserbad unter ständigem Rühren so lange erwärmen, bis die Masse dickflüssig wird. Den Mohn untermischen.

Tipp: Schmeckt auch super mit Vanilleeis.

