

STEP-BY-STEP: BRATÄPFEL MIT VANILLESAUCE



Copyright Stockfood [Direkt zur Fotoanleitung](#)

ZUTATEN

Für die Bratäpfel	
4	säuerliche Äpfel
80 g	Marzipanmasse
100 g	gemischte Nüsse, Mandeln, Haselnüsse und Walnüsse
2 EL	Rosinen
1/2 TL	Zimt
2 EL	Honig
etwas	weiche Butter, für die Backform
20 g	Butter
120 ml	Apfelsaft
Für die Vanillesauce	
250 ml	Milch
1 - 2 TL	Stärke
3 - 4 EL	Zucker
2	Eigelb
1	Vanilleschote

ZUBEREITUNG 45 MIN SCHWIERIGKEIT MITTEL

SCHRITT FÜR SCHRITT

- Den Backofen auf 180°C Unter- und Oberhitze vorheizen.
Die Äpfel gründlich abwaschen, trocken reiben und das Kernhaus ausstechen. Gegebenenfalls das Loch mit einem kleinen Teelöffel für die Füllung erweitern.
- Für die Füllung das Marzipan in eine Schüssel geben und mit einer Gabel fein zerdrücken. Die Nüsse und Rosinen klein hacken und dazu geben. Den Zimt und den Honig dazu schütten und die Masse gründlich miteinander verrühren.
- Die Äpfel in eine gebutterte Backform stellen und mit der Nuss-Marzipanmasse füllen. Sollte etwas übrig bleiben, um die Äpfel herum verteilen. Die Butter in Stückchen darauf verteilen und im Ofen ca. 40 Minuten goldbraun backen. Nach etwa 20 Minuten den Apfelsaft mit ein wenig Wasser angießen.
- Für die Vanillesauce von der Milch 3-4 Eßlöffel abnehmen und zur Seite stellen. Die restliche Milch mit der aufgeschälten Vanilleschote und dem Zucker aufkochen, dann vom Feuer nehmen. Die Speisestärke mit der beiseite gestellten Milch und den Eigelben glatt rühren. In die nicht mehr kochende Milch einrühren bis die Masse sämige Saucenkonsistenz aufweist.

TIPPS & TRICKS

Bei der Füllung für die Äpfel sind Ihnen keine Grenzen gesetzt. Viele Varianten mit etwas Orangen oder Zitronen, sowie mit Rum oder Amaretto passen auch sehr gut zu dem Gericht.

Wer lieber ein ausgefalleneres Rezept ausprobieren möchte, kann die Äpfel auch mit Erdnussbutter, Mohn oder Marshmallows füllen.