



Bratäpfel mit Vanillesoße

(Stoneware rund)

Zutaten

Für die Bratäpfel

30 g gehackte Haselnüsse
40 g Mandelstifte
1 TL Butter
100 g Marzipanrohmasse
30 g Rosinen
Abrieb einer ½ Bio Zitrone
1 TL Zimt
4 mittelgroße säuerliche Äpfel

Für die Vanillesoße

400 ml Milch
200 ml Sahne
4 EL Zucker
3 EL Stärke
2 TL Vanilleextrakt

Zubereitung

Backofen vorheizen auf 220 °C Ober/Unterhitze.

Haselnüsse und Mandeln mit etwas Butter anrösten. Marzipan zerbröseln und dazu geben. Rosinen, Zitronenabrieb und 1 TL Zimt unterrühren, Füllung zur Seite stellen.

Äpfel waschen, Deckel abschneiden, Kerngehäuse entfernen. Füllung mit Hilfe eines Löffel einfüllen, Deckel wieder aufsetzen. Äpfel in die runde Stoneware setzen und 25-30 Minuten backen.

In der Zwischenzeit Milch, Sahne und Zucker in die Nixe geben und in der Mikrowelle bei mittlerer Wattzahl langsam erhitzen oder im Topf erwärmen.

Stärke und Vanilleextrakt hinzufügen und gut verrühren. Erneut erwärmen, bis die Soße leicht andickt.

Bratäpfel auf einen Teller setzen und mit Vanillesoße übergießen.

