

Bratäpfel mit Vanillesoße

Wenn es draußen richtig kalt ist, dann ist etwas köstlich Warmes nach einem langen Spaziergang einfach herrlich! Besonders lecker sind dann Bratäpfel mit etwas Zimt und ganz viel Vanillesoße!

Zutaten:

4 Äpfel
40 g Butter
50 g gemahlene Mandeln
30 g Rosinen
1 TL gemahlenes Zimtpulver
100 g Marzipan

Rezept:

Die Äpfel ca 1,5 cm tief abschneiden und vorsichtig aushöhlen. Das Kerngehäuse dabei entfernen. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Für die Füllung Butter schaumig schlagen. Die restlichen Zutaten hinzugeben und zu einer relativ festen Masse verrühren.

Die Äpfel füllen. Den Deckel auflegen und die Äpfel mit etwas Butter bepinseln. In eine feuerfeste Form legen und ca. 30 min im Ofen backen.



Vanille Soße:

Zutaten:

500 ml Milch oder pflanzliche Milchalternative
20 g Speisestärke
40 g Puderzucker
2 g gemahlene Vanilleschote oder 2 Pck. Vanillezucker mit echter Vanille

Rezept:

3 Eßl. der Milch abnehmen und Speisestärke, Zucker und Vanille oder Vanillezucker einrühren. Die übrige Milch zum Kochen bringen, vom Herd nehmen und die angerührte Mischung unterrühren. Kurz aufkochen. Unter Rühren 2 Min. köcheln lassen bis die Soße leicht andickt. Heiß genießen!