



Bratäpfel mit Vanillesauce

Ein herrliches Rezept für kalte Oktober- oder Novembertage!

Zutaten:

4 Äpfel (Boskop)
75 g Rosinen
50 g gehackte Mandeln
20 g Butter

Sauce:

1/4 l Milch
1/4 l Rahm (Maizena)
1 Vanilleschote
50 g Zucker
1 Prise Salz
2 Eigelb
1 TL Speisestärke

Zubereitung:

Die Äpfel waschen und entkernen. Mit den Rosinen und Mandeln füllen und jeweils eine Butterflocke darauf setzen. Nebeneinander in eine gut ausgefettete Auflaufform setzen und im vorgeheizten Backofen etwa 20 Minuten bei 225 Grad backen. Inzwischen Rahm und Milch mischen und mit der aufgeschnittenen Vanilleschote, Zucker und Salz zum Kochen bringen, von der Herdplatte wegziehen und 10 Minuten ziehen lassen.

Die Schote herausfischen, auskratzen und das Mark mit dem verquirlten Eigelb und der in etwas kalter Milch angerührten Speisestärke wieder einrühren. Heiss werden und binden lassen. Achtung, nicht mehr kochen! Die Bratäpfel anrichten, mit der Sauce auf den Tisch bringen.

Tipp:

Statt der Mandeln können auch geriebene Haselnüsse verwendet werden.