

Vanille-Kipferl-Bratapfel auf Orangen-Soße

Für 2 Personen

2 Äpfel, Elstar	2 unbehandelte Orangen	1 Granatapfel
2 Eier	60 g Butter	3 EL flüssiger Honig
50 g Puderzucker	1 Päck. Vanillezucker	8 Vanillekipferl
1 EL Puddingpulver	100 g Mandelblättchen	

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Eier trennen. Das Eiweiß zu Schnee schlagen. Die Butter mit dem Puderzucker, Vanillezucker und zwei Eigelben schaumig rühren. Die Vanillekipferl zerbröseln und dazugeben. Den Eischnee unterheben. Den Apfel waschen, trocken tupfen und zum Teil aushöhlen. Aus dem Granatapfel etwa einen Esslöffel Kerne herauslösen. Die Soufflémasse in die Äpfel füllen. Die Äpfel von außen mit einem Gemisch aus Honig und Butter bestreichen und mit Mandelblättern umhüllen. Anschließend für etwa 20-25 Minuten in den Backofen geben. Die Orangen auspressen und den Saft zusammen mit dem Puddingpulver erwärmen und zu einer sämigen Masse binden lassen. Den Bratapfel mit der Orangensoße auf Tellern anrichten und servieren.

Elisabeth Gumpenberger am 29. Dezember 2011