

Bratapfel mit Mandel-Marzipan-Soße

Für zwei Personen

Für den Bratapfel:

2 säuerliche Äpfel 2 EL Aprikosenmarmelade 2 EL Butter

Für die Sauce:

125 ml Milch 50 g Marzipanrohmasse 2 EL gemahlene Mandeln
1 EL Zucker $\frac{1}{2}$ Pck. Vanillezucker 1 Ei
50 g Crème-double 1 EL Rum

Den Backofen auf 220 Grad vorheizen.

Für den Bratapfel Äpfel waschen, Kerngehäuse ausstechen und in eine gefettete Auflaufform setzen. Ausgehöhlte Äpfel mit Marmelade füllen, Butter aufstreichen und circa 25 Minuten backen.

Für die Sauce Milch aufkochen und Marzipanrohmasse darin auflösen, mit Zucker und Vanillezucker abschmecken. Ei trennen. In die heiße, nicht mehr kochende Milch Eigelb, gemahlene Mandeln, Crème double und Rum einrühren. Sauce abkühlen lassen.

Die heißen Bratäpfel mit der Mandel-Marzipan-Sauce auf einem Teller anrichten und servieren.

Anke Zimmermann am 13. November 2015