

Apfel-Rosen mit Vanille-Soße

Für zwei Personen

Für die Apfelrosen:

1 Platte Blätterteig	2 Äpfel	50 g Marzipan
50 g Rosinen	Zucker	Amaretto

Für die Vanillesauce:

50 g Zucker	250 ml Milch	3 Eigelb
1 Vanilleschote		

Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Blätterteig Rolle aufrollen in fünf Zentimeter breite Streifen schneiden. Zucker darauf verteilen. Äpfel fein hobeln. Mit Amaretto beträufeln. Marzipan zerbröseln und auf dem Blätterteig verteilen. Rosinen ebenfalls darauf verteilen. Äpfel dachziegelartig anordnen und Blätterteig aufrollen. In eine Muffinform setzen im Backofen goldbraun backen.

Milch mit der Vanilleschote aufkochen. Eigelbe und Zucker mit einem Schneebesen in einer Schüssel cremig rühren. Vanilleschote aus der kochenden Milch nehmen und das Vanillemark rauskratzen. Mark unter die Milch rühren. Kochende Vanillemilch langsam unter die Eigelb-Zucker-Masse rühren. Alles in einen Kochtopf geben und unter ständigem Rühren erhitzen, aber nicht kochen. So lange rühren, bis die Vanillesauce leicht angedickt ist.

Apfelrosen mit Vanillesauce anrichten und servieren.

Julia Saalbach am 03. Dezember 2015