

Bratäpfel mit Vanille-Soße und Mandeln

4 Äpfel	50 g Rosinen	50 g gehackte Mandeln
2 EL brauner Zucker	1 TL Zimt	2 EL Butter
200 ml Sahne	2 EL Zucker	1 Pck. Vanillezucker
2 Eigelb	1 EL Speisestärke	

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Die Äpfel waschen und das Kerngehäuse mit einem Apfelnukerner entfernen.

In einer kleinen Schüssel die Rosinen, gehackten Mandeln, braunen Zucker und Zimt vermischen.

Die Füllung in die Äpfel geben und je ein Stück Butter auf jeden Apfel legen.

Die Äpfel in eine ofenfeste Form setzen und im vorgeheizten Ofen 25-30 Minuten backen, bis sie weich und goldbraun sind.

In der Zwischenzeit für die Vanillesoße die Sahne, Zucker und Vanillezucker in einem kleinen Topf aufkochen.

Das Eigelb mit der Speisestärke verrühren und dann unter die heiße Sahne mischen.

Die Soße unter ständigem Rühren bei niedriger Hitze eindicken lassen, aber nicht kochen.

Die warmen Bratäpfel mit der frischen Vanillesoße servieren.

Verwende säuerliche Äpfel wie Boskoop für einen besseren Kontrast zur süßen Soße.

Füge gehackte Nüsse oder Trockenfrüchte nach Belieben zur Füllung hinzu, um das Dessert zu variieren.

Die Vanillesoße kann auch durch eine Prise Zimt oder etwas Rum verfeinert werden.

NN am 19. November 2024