


Bratäpfel mit Vanille-Honig-Sauce

etwa 6 Portionen



etwas Übung erforderlich

 bis zu 40 Min.**Zutaten:****Auflaufform:****Bratäpfel:**

6 Stk. Äpfel

1 Stk. Zitronen, Saft davon

Füllung:

40 g Mandelstifte gehackt, geröstet

60 g Pekannüsse gehackt

200 g Dr. Oetker Marzipan

30 g Rosinen

2 EL Rum

4 EL Calvados (Apfelbranntwein)

1 Prise Zimt

1 Prise Lebkuchengewürz

Sauce:

½ Beutel Dr. Oetker Pudding-Crème

Vanille

3 EL Honig

2 ½ dl Milch

den Saft von den Bratäpfeln

2 EL Calvados (Apfelbranntwein)

Honig

1 Vorbereiten:

Eine Auflaufform einfetten.

Backofen vorheizen:

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C**Heißluft etwa 180 °C****2 Bratäpfel:**

Von den Äpfeln eine Kappe abschneiden. Mit einem Sternausstecher seitlich Sterne ausstanzen und mit einem spitzen Messer entfernen. Die Äpfel aushöhlen und die Innenseiten mit Zitronensaft bestreichen.

3 Füllung:

Für die Füllung alle Zutaten verkneten und in die Äpfel füllen. Die Äpfel in eine gefettete, feuerfeste Auflaufform stellen und die Kappen der Äpfel wieder aufsetzen.



Im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Rille während ca. 20 Minuten backen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C

Heißluft etwa 180 °C

Rille: in der Mitte des Backofens

Backzeit: etwa 20 Minuten

4 Sauce:

Für die Sauce Puddingpulver mit Honig und Milch unter Rühren etwas einkochen lassen. Den Saft von den Bratäpfeln durch ein Sieb streichen und mit dem Calvados unterrühren.

Die Bratäpfel mit Vanille-Honig-Sauce anrichten. Etwas Honig von einem Löffel in dünnen Streifen in die Sauce laufen lassen und mit einem Holzspieß ein Muster ziehen.

