

Mele al forno con salsa vaniglia al miele

circa 6 porzioni



medio

Fino a 40 Min.

**Ingredienti:****Pirofila:****Mele al forno:**

6 mele

1 limone, succo

Ripieno:

40 g di bastoncini di mandorle tritati e tostati

60 g di noci pecan tritate

200 g di Marzapane da cuocere Dr. Oetker

30 g di uvette

2 c. da tavola di rum

4 c. da tavola di Calvados

1 pizzico di cannella in polvere

1 pizzico di spezie per panpepato

Salsa:

di Pudding Vaniglia Dr. Oetker

3 c. da tavola di miele

2.5 dl di latte

il succo delle mele al forno

2 c. da tavola di Calvados di miele

1 Preliminari:

Ungere una pirofila.

Preriscaldare il forno:

Forno tradizionale: circa 200 °C**Aria calda: circa 180 °C****2 Mele al forno:**

Tagliare un coperchio dalle mele. Ritagliare con un tagliapasta stelline sui lati delle mele e staccare la buccia con un coltellino. Svotare le mele e spennellare l'interno con succo di limone.

3 Ripieno:

Per la guarnizione, mescolare tutti gli ingredienti e farcire le mele. Adagiare le mele nella pirofila imburata e disporre i coperchi sulla guarnizione.



Cuocere per ca. 20 minuti nella parte media del forno preriscaldato.

Forno tradizionale: circa 200 °C

Aria calda: circa 180 °C

Scanalatura: parte media

Tempo di cottura: circa 20 Minuti

④ Salsa:

Per la salsa, preparare il budino in polvere con il miele e il latte mescolando durante la cottura. Passare al colino il succo delle mele al forno e incorporarlo insieme al Calvados.

Servire le mele al forno con la salsa. Con un cucchiaino, versare un po' di miele nella salsa e disegnare un motivo decorativo con uno stecchino.