

BRATÄPFEL

mit selbstgemachter Vanillesauce

Ihr braucht dazu:

- ✓ 4 Äpfel
- ✓ 100g Butter
- ✓ Saft einer Zitrone
- ✓ 50g geriebene Nüsse
- ✓ 1 EL Staubzucker
- ✓ 1 TL Zimt

Für die Sauce:

- ✓ ½ l Milch
- ✓ 2 EL Zucker (ca. 40g)
- ✓ 1 EL Vanillezucker (ca. 20g)
- ✓ 2 Eidotter (Eigelb)
- ✓ 1 gehäufte EL Speisestärke
- ✓ 1 -2 Vanilleschoten



Und so geht's:

Die Äpfel waschen, das Kerngehäuse ausstechen und in eine gefettete Auflaufform geben. Zitrone auspressen, und in die Öffnung der Äpfel gießen. Butter in der Mikrowelle erhitzen und dann über die Äpfel geben. Nüsse, Zucker und Zimt vermengen und mit einem Löffel in die Äpfel verteilen.

Im vorgeheizten Backrohr (200°C Ober- & Unterhitze) ca. 30 Minuten backen.

! ACHTUNG ! Backzeiten können unterschiedlich sein = abhängig vom Backrohr und der Größe der Äpfel! Unbedingt beobachten!!!!

Zubereitung Vanillesauce:

400ml Milch mit den Vanilleschoten (Mark herauskratzen) stark erhitzen - nicht kochen! Zucker und Vanillezucker in die heiße Milch geben, und einrühren.

Die restlichen 100ml Milch mit der Speisestärke und den 2 Dottern verquirlen und ebenfalls dazu geben. Bei mittlerer Hitzeiterrühren bis die Sauce dicklich wird - NICHT aufkochen!



Gutes Gelingen!