

Bratapfel mit Vanillesauce



Rezept für 4 Portionen
Dauer: ca. 40 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Butter	20 g
Bienenhonig	2 Esslöffel
Zimtpulver	Etwas / nach Bedarf
Geriebene Nüsse	100 g
Vanillepuddingpulver	1 Pkg.
Rosinen / Sultaninen	Etwas / nach Bedarf
Äpfel / Apfel	4 Stk.
Vollmilch	750 ml
Vanillezucker / Vanillinzucker	1 Pkg.

Zubereitung:

Bratapfel mit Vanillesoße:

Backröhre auf 180°C vorheizen.

Die 4 Äpfel waschen und das Kerngehäuse mit einem Kerngehäuseausstecher entfernen.

Äpfel füllen.

Fülle:

Nüsse, Honig, Rosinen und Zimt gut vermischen. Masse in die Äpfel füllen. (Wenn die Masse nicht bindet, kann sie mit etwas Milch gebunden werden. Sie sollte aber nicht zu flüssig werden, da sie sonst während dem Backen ausläuft.)

Bratenform oder Blech mit Butter ausstreichen und die gefüllten Äpfel darauf setzen.

Auf jeden Apfel eine Butterflocke setzen.

Im vorgeheizten Backrohr bei 180 C° ca. 20-35 Min. backen.

Vanillesauce zubereiten, in Teller füllen, Bratapfel in die Sauce setzen und ev. noch mit Staubzucker bestreuen.

Vanillesauce:

Milch in einen Topf gießen, Vanillepuddingpulver und Vanillezucker rasch einrühren (Schneebeesen) - damit keine Klumpen entstehen. So lange rühren, bis die Sauce einmal aufgeköcht hat. Sofort vom Herd nehmen.

Sehr lecker im Advent und in der Weihnachtszeit!

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1272-Bratapfel-mit-Vanillesauce.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at