

Bratapfel mit Schokoladen-Soße

Für 2 Personen

4 Äpfel, Boskoop, groß	200 g brauner Zucker	1 Vanilleschote
200 g Kuvertüre, dunkel	2 Stangen Zimt	200 g Butter
200 ml Weißwein, trocken	100 ml leichter Rum	

Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Das Kerngehäuse der Äpfel entfernen. Auf halber Höhe einige Zentimeter einschneiden. Eine Auflaufform mit Butter einfetten und die Äpfel einsetzen. Den Weißwein in die Auflaufform geben. Den braunen Zucker in die Öffnung der Äpfel füllen. Einige Scheiben Butter darüber legen. Die Auflaufform für 20 Minuten in den Backofen stellen. In einem Wasserbad die Kuvertüre schmelzen lassen. Das Mark der Vanilleschote auskratzen und zu der Schokolade geben. Den Rum dazugeben. Einen Bratapfel auf einem Teller anrichten und die Soße dazugeben. Mit einer Zimtstange dekorieren.

Martin Greifenhagen am 04. Februar 2010