

## Bratapfel mit Vanille-Soße

### Für 2 Personen

4 Marzipankartoffeln	3 Eier	4 TL Mandeln
2 Äpfel (Boskoop)	1 Vanilleschote	100 g Butter
200 g Zucker	25 g Puderzucker	1 TL Zimt
250 ml Milch	250 ml Sahne	

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Äpfel waschen, entkernen, aushöhlen und die Schale ringsherum einschneiden, damit sie nicht aufplatzt. Die Äpfel innen mit dem Zucker und dem Zimt abschmecken und mit den Mandeln und dem Marzipan füllen. Ein Backblech mit der Butter ausstreichen, die Äpfel darauf stellen und im vorgeheizten Backofen etwa 25 Minuten backen. Die Milch mit der Vanilleschote und der Sahne aufkochen. Die Eier aufschlagen und das Eigelb auslösen. Die drei Eigelbe mit dem Zucker schaumig schlagen und unter die Milch-Sahne heben. Die Vanilleschote entfernen. Die Äpfel auf einem Teller anrichten, die Vanillesoße und den Puderzucker darum dekorieren und servieren.

Wolfgang Marx am 05. Januar 2012