

## Paleo-Bratapfel mit Vanille-Soße

**Für 2 Personen**

**Für den Bratapfel:**

2 kleine Äpfel                      2 Zitronen                      400 g getrocknete Cranberries  
300 g gemahlene Mandeln      Gemahlener Zimt

**Für die Vanillesauce:**

1 Ei                                      250 ml Kokosmilch      15 ml Ahornsirup  
1 Vanilleschote

Den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für den Bratapfel Deckel der Äpfel abschneiden. Äpfel entkernen und aushöhlen. Mandeln anbraten und mit Cranberries und Zimt mischen. Zitronen auspressen und Saft über die Äpfel träufeln. Äpfel mit der Mandelmischung füllen, Deckel wieder aufsetzen, in eine Muffinformen setzen und 20 Minuten in den Ofen geben.

Für die Vanillesauce Eier trennen. Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und Mark herauskratzen. Eigelb mit Kokosmilch, Ahornsirup und Vanille verschlagen und aufkochen.

Paleo-Bratäpfel mit Vanillesauce anrichten und servieren.

Claudia Büchner am 03. März 2016