

Bratäpfel mit Vanille-Soße

Für 4 Personen

Für die Bratäpfel:

120 g Hefezopf	2 EL Mandelstifte	3 EL Butter
1 EL Honig	2 Prisen gemahlener Zimt	1 Prise gemahl. Gewürznelken
4 mittelgroße, säuerliche Äpfel	4 EL Calvados	2 EL brauner Zucker

Für die Vanillesauce:

1 Vanilleschote	250 ml Milch	60 g Zucker
3 Eigelb		

Den Backofen auf 180 Grad (Umluft: 160 Grad) vorheizen.

Brioche in sehr feine Würfel schneiden. Mandelstifte und Briochewürfel in einer beschichteten Pfanne ohne zusätzliches Fett unter Wenden kurz anrösten.

1 EL Butter und Honig zugeben und unter Wenden noch kurz weiterrösten. Mit Zimt und Gewürznelken aromatisieren. Auf einen Teller geben.

Die Äpfel gründlich waschen, trocken reiben und mit einem Kernausstecher das Kerngehäuse ausstechen. Die Äpfel nach Belieben zusätzlich noch etwas aushöhlen. Fruchtfleisch mit 2 EL Calvados oder Zitronensaft bepinseln.

Äpfel in eine Auflaufform setzen. Die Mandel-Brioche-Füllung einfüllen. Nach Belieben übrigen Calvados aufträufeln. Übrige Butter in Stückchen auf die Füllung setzen. Braunen Zucker überstreuen. Form in den heißen Backofen schieben. Die Bratäpfel ca. 30–25 Minuten goldbraun und weich garen.

In der Zwischenzeit für die Sauce die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herausstreichen.

Die Milch und Vanilleschote in einem Topf aufkochen.

Sobald die Milch kocht, Vanilleschote entfernen. Das Vanillemark und Zucker unter die Milch rühren.

Den Topf vom Herd nehmen, Herdplatte ausschalten. Eigelbe und 3 EL heiße Milch verquirlen, dann sofort mit einem Schneebesen unter die übrige heiße Milch rühren.

Den Topf wieder auf die heiße, ausgeschaltete Herdplatte stellen. Solange weiterrühren, bis die Flüssigkeit beginnt, dicklich zu werden. Dann den Topf wieder vom Herd nehmen und weiter-rühren, bis der Topf all seine Hitze abgegeben hat.

Die Bratäpfel aus dem Ofen nehmen und in tiefe Dessertteller setzen. Die Vanillesauce angießen und sofort servieren.

Extra-Tipp:

Sie können die Bratäpfel auch mit gekühlter Vanillesauce anrichten. Dazu zunächst die Sauce zubereiten und diese direkt mit Folie bedeckt auskühlen lassen. Zwischendurch öfter durchrühren und im Kühlschrank lagern.

Otto Koch am 13. Dezember 2018