

Bratapfel mit Vanille-Soße

Für zwei Personen

Für den Bratapfel:

2 rotbackige, säuerliche Äpfel	50 g Rosinen	25 g Butter
40 g Marzipanrohmasse	75 ml Orangensaft	1,5 EL Zucker
$\frac{1}{4}$ TL Zimtpulver	20 ml Rum	

Für die Vanillesauce:

$\frac{1}{2}$ Schote Vanille	4 Eier	150 ml Sahne
150 ml Milch	65 g Zucker	

Den Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Äpfel waschen und die Deckel abschneiden. Kerngehäuse aus den Äpfeln großzügig ausstechen und die Seiten anschneiden. In eine Auflaufform setzen. Marzipan klein schneiden und mit den Rosinen und den Rum in einer Schüssel vermengen. In jede Apfelöffnung 20 Gramm Marzipanrohmasse drücken. Butter, Zucker und Zimt gut verrühren und auf den Apfel geben. Den Orangensaft über die Äpfel in die Form gießen. Im heißen Ofen in der Ofenmitte 35 Minuten backen. Nach 25 Minuten die Deckel der Äpfel daraufsetzen und mitbacken.

Für die Vanillesauce zuerst vier Eigelbe mit der Hälfte des Zuckers über einem Wasserbad warm aufschlagen bis es circa 75 Grad warm ist. Nebenbei Milch, Sahne und den restlichen Zucker zum Kochen bringen. Dies wird dann zur Eimasse gegeben und weiter geschlagen. Auf die richtige Temperatur achten!

Den Bratapfel mit Vanillesauce auf Tellern anrichten und servieren.

Nelson Müller am 08. Dezember 2016