

Backofen-Apfel mit feiner Füllung

Für 4 Personen

| | | |
|---------------------------|-------------------|----------------------|
| 4 Äpfel (z.B. Cox-Orange) | 50 g Butter | 50 g Mandelblättchen |
| 30 g Honig | 500 ml Milch | 1 Vanilleschote |
| 2 EL Zucker | 2 EL Speisestärke | 1 Ei |
| Butter | | |

Den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark auskratzen. Von der Milch circa sechs Esslöffel abnehmen und beiseite stellen. Die restliche Milch mit Zucker und Vanillemark in einem Topf zum Kochen bringen. Zwischenzeitlich das Ei trennen. Die abgenommene Milch mit dem Eigelb und der Speisestärke glattrühren. Die kochende Milch von der Kochplatte nehmen und die angerührte Speisestärke langsam unter kräftigem Rühren untermischen. Anschließend noch einmal unter ständigem Rühren aufkochen lassen, vom Herd nehmen und den Pudding abkühlen lassen. Die Äpfel waschen, die Auflaufform mit etwas Butter ausfetten. Nun von den ungeschälten Äpfeln die Deckel abschneiden, großzügig aushöhlen und in die gefettete Auflaufform stellen. 50 Gramm Butter, die Mandelblättchen und den Honig in einer Pfanne aufkochen lassen und vom Herd nehmen. Nun die Äpfel mit dem Pudding füllen. Zum Schluss die Honig-Mandelmasse auf den Äpfeln verteilen und etwas andrücken. Für circa 20 bis 25 Minuten im Backofen goldgelb backen.

Horst Lichter am 10. April 2010