

## Apfel im Schlafrock mit Vanille-Soße

### Für 4 Personen

300 g Mehl	200 g Butter	80 g Zucker
Prise Salz	Wasser	4 Äpfel, mittelgroß

### Vanillesoße:

4 Eigelbe	50 g Zucker	150 ml Milch
50 ml Sahne	1 Vanilleschote	

Den Teig kneten und nach einer Ruhepause im Kühlschrank dünn ausrollen. Dann um den geschälten und entkernten Apfel wickeln. Im Ofen bei 180°C (Ober-Unterhitze) ca.

30-35 Min backen. Dann kurz ruhen lassen.

Alle Zutaten für die Soße verrühren und in einer Metallschüssel auf einem Wasserbad zur Rose abziehen, also auf etwa 65°C bringen. Dann Die Vanillesauce etwas abkühlen lassen und zum Apfel servieren.

Björn Freitag am 18. April 2020