

Marzipan-Bratäpfel mit Vanillesauce

für 4 Personen:

Menge	Zutaten
1 EL	Rosinen
100 g	Marzipan (Rohmasse)
3 EL	Mandeln, gestiftelt
4	Äpfel, säuerlich (z. B. Boskoop, Cox-Orange, RubINETTE)
4 EL	Zitronensaft
125 ml	Apfelsaft
400 ml	Milch, fettarm
1 Pr.	Salz
1	Vanilleschote
2 gestr. EL	Speisestärke
6 EL	Milch, fettarm
2 EL	Zucker
20 g	Puderzucker
20 g	Rosinen



- Rosinen waschen, abtropfen lassen.
- Marzipan in grobe Würfel schneiden, Masse mit den Rosinen und den gestiftelten Mandeln verkneten und daraus 4 Rollen formen (von ca. 1 cm Durchmesser).
- Äpfel waschen, abtrocknen und den Deckel abschneiden. Kerngehäuse sorgfältig und großzügig mit einem Apfelausstecher ausstechen.
- Je eine Marzipanrolle in die Löcher drücken.
- Äpfel in eine feuerfeste Form setzen und mit Zitronen- und Apfelsaft beträufeln.
- Im **vorgeheizten** Backofen, mittlere Schiene, ca. 25 Min. bei 200° C backen.
- Anschließend die Apfeldeckel dazu legen und weitere 5 Min. braten. (Stäbchenprobe machen – kommen Sie ohne Widerstand durch, ist der Apfel perfekt).

Vanillesauce:

- Inzwischen die Milch mit Salz, dem ausgekratzten Vanillemark und der Schote langsam zum Kochen bringen. Topf kurzfristig von der Herdplatte nehmen.
- Speisestärke mit der kalten Milch anrühren, in die kochende Milch geben und unter Rühren einmal aufkochen lassen.
- Vanilleschote herausnehmen und die Sauce mit Zucker (oder Vanillinzucker) süßen. (Wer mag kann zusätzlich noch mit einem Eigelb legieren).
- Die Vanillesauce ab und zu umrühren, damit sich keine Haut bildet.
- Bratäpfel aus dem Ofen nehmen und auf 4 tiefe, vorgewärmte Teller stellen.
- Vanillesauce um die Äpfel herum gießen (nicht voll übergießen).
- Die Äpfel mit gesiebt Puderzucker und Rosinen bestreuen.

Tipp: Wer es noch edler mag kann Granatapfelkerne und/oder Pistazien zur Dekoration verwenden. Ansonsten passen statt Mandeln auch Hasel- oder Walnüsse und für die Füllung ist Aprikosenkonfitüre mit Zimt und Lebkuchengewürz möglich.

Eine schnellere Version einer Vanillinsauce:

1 Pck. Saucenpulver (für ½ l Milch) mit 2 EL Zucker und 3 EL Milch verrühren. Die restliche Milch aufkochen, Saucenpulver hinzufügen und unter Rühren aufkochen lassen. Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 482 g:

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
524 kcal	16,8 g	78,6 g	12 g	208 mg