



Bratäpfel mit Vanillesoße

Zutaten für 4-6 Personen:

6 mittelgroße rote Äpfel
 20 g weiche Butter + 10 g für die Auflaufform
 1 Päckchen Vanillezucker
 ¼ TL Zimt
 2 EL gemahlene Mandeln
 2 EL Mandelsplitter

Vanillesoße:
 500 ml Milch
 20 g Vanillepuddingpulver
 1 EL Zucker

Zubereitung Bratäpfel:

Eine Auflaufform mit Butter einfetten. Backofen auf 180° C Ober-/Unterhitze, Heißluft 160° C vorheizen. Butter, Vanillezucker, gemahlene Mandeln und Zimt in eine kleine Schale oder Kaffeebecher geben und mit einer Gabel mischen. Äpfel von den Stielen befreien, anschließend waschen und trockenreiben. Aus den Äpfeln von der Blütenseite her das Kerngehäuse mit einem Apfelausstecher (wenn nicht vorhanden, ein kleines Küchenmesser nehmen) entfernen und dabei nicht ganz durchstechen.

Äpfel in die Auflaufform setzen, sodass die Löcher nach oben zeigen. Die Mandelfüllung mit 2 Teelöffeln in die Apfellocher geben und Mandelsplitter auf den Äpfeln verteilen.

Die Bratäpfel im unteren Drittel des vorgeheizten Backofens ca. 30 – 40 Minuten backen.

Variante: Marmelade oder in etwas Apfelsaft eingeweichte Rosinen in die Löcher füllen.

Zubereitung Vanillesoße:

Vanillepuddingpulver in eine kleine Schale oder Tasse geben und mit etwas Milch anrühren. Die restliche Milch in einem Topf zum Kochen bringen, dann das angerührte Puddingpulver in die kochende Milch rühren und aufkochen. Mit dem Zucker süßen.

Bratäpfel mit der noch warmen Vanillesoße auf Tellern anrichten und evtl. mit etwas Zimt bestreuen.