Bratapfel mit Vanille-Zimt-Soße

Dessert » Bratäpfel

Zutaten (4 Personen)

» 1 Pk. Vanillesaucenpulver
» 2EL Zucker
» 500ml Milch
» 40g Butter/Margarine
» 150g Marzipan-Rohmasse
» 30g Rosinen
» 75g gem. Haselnüsse
» 1 Ei(er)
» 4 Apfel/Äpfel
» 2EL geh. Haselnüsse
» 1TL Zimt
» 2EL Puderzucker

Bewertung

Beschaffung
manchmal im Discounter

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
31-60min

Zubereitung

1. Soßenpulver und Zucker mischen. Nach und nach mit 6EL Milch glatt rühren. Restliche Milch aufkochen, Topf von der Kochplatte ziehen und das angerührte Soßenpulver einrühren. Soße unter Rühren erneut aufkochen und anschließend erkalten lassen. Dabei von Zeit zu Zeit kräftig umrühren.

2. Butter schmelzen. Marzipan mit Rosinen, gemahlenen Nüssen und Ei verkneten. Äpfel mit einem Apfelausstecher entkernen, Deckel abschneiden. Füllung in die Äpfel geben, Deckel darauf setzen. Bratäpfel in eine Auflaufform geben und mit Butter beträufeln. Im vorgeheizten Ofen bei 175°C 20-25min backen.

3. Haselnussblättchen goldbraun rösten. Soße mit Zimt abschmecken. Bratäpfel mit Soße und Nüssen auf Tellern anrichten. Mit Puderzucker bestäuben.

Nährwerte: 620kcal/E14g/F41g/KH46g pro Portion

angelegt am: 02.06.2003 Rezept-Nr: 338

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke