



Hier und heute

Bratapfel mit Marzipan und Vanillesoße

Bratapfel passt perfekt in die Adventszeit. Und am leckersten schmeckt er mit selbstgemachter Vanillesoße. Theresa Knipschild verrät ihre Rezepte.

Das Rezept

von Theresa Knipschild für vier Personen

Zutaten für die Äpfel

- 4 rote, säuerliche Äpfel, z. B. Jonagold, Cox Orange, Elstar
- 80 g Marzipanrohmasse
- 90 g gehackte Haselnüsse
- 90 g gestiftete Mandeln
- 60 g Butter
- 1 TL Zimt
- Saft einer Bio Orange + Abrieb ½ Orange

Optional

- 2 EL Rosinen
- 40 ml Rum

Zubereitung

Abrieb einer halben Orange beiseitestellen.

Äpfel waschen. Apfeldeckel abschneiden und zur Seite legen.

Das Kerngehäuse mit einem Ausstecher entfernen. Dabei einen Rand von ca. 2 cm stehen lassen und den Apfelboden nicht durchstechen, damit die Füllung später nicht rausfällt. Mit etwas Orangensaft beträufeln, damit das Fruchtfleisch sich nicht braun verfärbt. Falls der Apfel nicht gerade steht, die Unterseite begradigen.

Marzipan kleinzupfen. Nüsse in einer Pfanne ohne Fett rösten. Die Butter zugeben und alles etwas schmelzen lassen. In einer Schüssel mit Rosinen, Rum, Marzipan, Orangenschale und einem Teelöffel Zimt mit dem Handmixer oder den Händen vermischen.

Backofen auf 180°C Umluft vorheizen. Die Äpfel auf ein mit Backpapier belegtes Blech oder in eine Auflaufform stellen und mit dem Marzipan-Nuss-Mix füllen. Bratapfel-Füllung gut andrücken. 15 bis 25 Minuten backen. Nach ca. zwölf Minuten Backzeit die Apfeldeckel auf die Äpfel setzen und weiterbacken. Fertige Bratäpfel noch warm mit Vanillesoße servieren.

Zutaten für selbstgemachte Vanillesoße

- 250 ml Milch
- 250 ml Sahne
- 50 g Zucker
- 2 Eigelbe
- 10 g Speisestärke
- Vanillemark nach Geschmack, z. B. eine Vanilleschote
- 3 Prisen Salz

Zubereitung

Eine Schüssel und ein Sieb bereitstellen. Speisestärke mit etwas kalter Milch klümpchenfrei verrühren. Eigelbe zufügen und ebenfalls verrühren. Sahne und restliche Milch mit Zucker, Salz und Vanille aufkochen. Einen Teil der heißen Milch-Sahne-Mischung mit



Hier und heute

Speisestärkemischung angleichen und verrühren. Zurück in den Topf geben und ca. 30 Sekunden bei ständigem Rühren durchkochen. Wer die Soße besonders cremig haben möchte, kann sie anschließend durch ein Küchensieb streichen.

Tipps

- aus übriggebliebenem Eiweiß kann man z. B. Kokosmakronen machen.
- statt Vanillestange kann auch Vanilleextrakt verwendet werden.