



## Gefüllter Bratapfel mit Vanillesoße

Für 2 Personen

1/2 Päckchen  
Vanillesoßenpulver  
(zum Kochen)  
1 EL Vanillezucker  
2 EL Zucker  
1/4 l Milch  
1 EL Rosinen  
6 EL Apfelwein oder -saft  
2 mittelgroße säuerliche  
Äpfel (z. B. Berlepsch)  
1 EL Zitronensaft  
30 g Haselnüsse  
1 EL Crème fraîche  
1 EL Honig  
2 Prisen Zimtpulver  
abgeriebene Schale  
von 1 Zitrone

Für die Vanillesoße das Soßenpulver mit Vanillezucker und Zucker mischen. Von der Milch 3 EL abnehmen und damit das Soßenpulver anrühren. Die übrige Milch zum Kochen bringen, von der Kochstelle nehmen, das angerührte Soßenpulver hinzufügen und unter ständigem Rühren nochmals gut aufkochen lassen.

Die Soße abkühlen lassen.

Die Rosinen mit Wein oder Saft mischen und aufkochen.

Äpfel waschen, Kerngehäuse von der Blütenseite her mit einem Apfelausstecher oder Messer großzügig herausschneiden.

In die Höhlungen Zitronensaft träufeln.

Den Backofen auf 200 °C (Umluft 180 °C) vorheizen.

Rosinen abtropfen lassen, Flüssigkeit auffangen und in eine flache, ofenfeste Form gießen. Nüsse hacken, mit den Rosinen, Crème fraîche und Honig verrühren, mit Zimt und Zitronenschale würzen.

Die ausgehöhlten Äpfel in die Form setzen und die Mischung mit einem Teelöffel hineinfüllen. Im Backofen (Mitte) 25-30 Min. braten. Mit der Vanillesoße servieren.

**Tipp:** Alternativ kann man den Bratapfel auch mit Marzipan und Nüssen füllen und dazu eine Kugel Vanilleeis anrichten!



### Weitersagen!

Wer das Land, die Menschen und echte Landerlebnisse in NRW liebt, der kennt [www.landservice.de](http://www.landservice.de).

Echt. Näher. Dran!

