Nah&Frisch



Martina Wimmer User

Bratapfel mit Vanillesauce

Dessert Rezept-Gewinnspiel

Zubereitung

Äpfel halbieren und entkernen. Äpfel in eine kleine Form geben und im Backrohr bei 200°C ca. 20 Minuten backen. In der Zwischenzeit das Eiweiß zu festem Eischnee rühren. Nach und nach Zucker, Vanillezucker und Zimt untermischen. Äpfel aus dem Backrohr nehmen und die Eischneemasse darauf verteilen. Dann sofort zurück in den Ofen und bei gleicher Temperatur noch ca. 8 Minuten weiterbacken.

Mark aus den Vanillestangen herauskratzen. Milch, Ei, Zucker, Speisestärke und Vanillemark mit dem Schneebesen verrühren. In einem Topf zum Kochen bringen. 2 Minuten köcheln lassen. Vanillesoße heiß über die Bratäpfel geben.

Zutaten

- 4 Stk. Äpfel
- 30 g Zucker
- 2 Pkg. Vanillezucker
- 0.5 TL Zimt
- 2 Stk. Bourbon Vanilleschoten
- 500 ml Milch
- 1 Stk. Ei
- 1 Stk. Eiweiß
- 2 EL Zucker
- 1 TL Speisestärke