



Kochdauer:

Mittel (30 bis 60 Minuten)

Schwierigkeit:

einfach

Zutaten:

- 6 Stk. Äpfel
- 6 EL geriebene Haselnüsse
- 60 g Butter
- 6 EL Honig
- 1 TL Zitronensaft
- 3 EL Rosinen
- 6 EL Rum (38 %)
- 800 ml Milch
- 2 EL Erdäpfelstärke
- 100 g Zucker
- 1 Stk. Vanillemark
- 2 Stk. Eier

Mein persönlicher Tipp

Säuerliche Äpfel eignen sich am besten für den Bratapfel.:

Nicole Leitner

Seminarbäuerin aus Salzburg

Quellen:

- Nicole Leitner: *Privatrezept*

Gefüllter Bratapfel

Zubereitung

- Zu Beginn die Rosinen in einer kleinen Schüssel nach Wunsch mit Rum übergießen und darin ziehen lassen.
- Den Backofen auf 160 °C Umluft vorheizen.

Vanillesauce:

- Zutaten: 800 ml Milch, 2 Ei Speisestärke, 100 g Zucker, 1 Vanilleschote, 2 Eier
- Die Vanilleschote längs aufschlitzen, das Mark herauskratzen und in ca. 800 ml Milch geben.
- Die Milch in einem Topf bei kleiner Hitze ca. 5 min offen köcheln lassen. In der Zwischenzeit die Stärke, Eier und Zucker mit einem Schneebesen gut vermengen.
- Unter Rühren in den Topf gießen und alles bei mittlerer Hitze aufkochen lassen.
- Vom Herd nehmen und abkühlen lassen.
- Die Vanilleschote erst vor dem Servieren entfernen.

Bratapfel:

- Eine kleine Auflaufform mit 1 EL Butter einfetten.
- Die Äpfel waschen und das Kerngehäuse wegschneiden.
- Die Äpfel mit der Öffnung nach oben in die Form setzen und die Schnittstellen mit Zitronensaft einreiben.
- Haselnüsse, Honig, Butter und Rosinen (samt Rum) mischen und mit Zimt würzen.
- Die Masse fest in die Äpfel füllen und mit dem „Deckel“ bedecken. Die Äpfel mittig im Ofen 25 – 30 min. garen – nach 20 min. mit dem übrigen Honig beträufeln.
- Die Äpfel heiß auf tiefe Teller verteilen und mit der Vanillesauce umgießen.