

Bratapfel mit Vanillesauce

Zutaten für 4 Personen

4 mittelgroße Äpfel, zB Kronprinz Rudolf

60 g Walnüsse gerieben

2 TL Zimt

50 g Honig

15 g Rosinen

4 Butterflöckchen

Vanillesauce-Pulver

3 EL Zucker

500 ml Milch

Zubereitung

- Die geriebenen Nüsse mit Honig, Zimt und Rosinen gut vermengen.
- Mit Hilfe eines Apfelausstechers das Apfelgehäuse herausstechen und das Loch noch etwas vergrößern.
- Die Äpfel mit der Nussfülle füllen und zum Schluss ein Butterflöckchen darauf geben.
- Im vorgeheizten Backrohr bei 150°C ca. 30 Minuten braten.

- Vanillesauce laut Packungsanleitung zubereiten.

Die Bratäpfel auf Teller anrichten und mit Vanillesauce verfeinern.