Verbraucherzentrale Südtirol
Finanziert vom MIMIT D.D. 12. Mai 2025

info@verbraucherzentrale.it

Bratäpfel mit Vanillesoße

Milchprodukte und Eier
Für die Verwertung von übrig gebliebenem Eigelb, nicht mehr ganz knackigen und schon etwas runzeligen Äpfeln
Warme Süßspeisen
Rezeptidee der Verbraucherzentrale Südtirol

Zutaten für 4 Portionen:

- 4 Äpfel
- Öl oder Butter zum Einfetten der Form
- 4 EL gemahlene bzw. gehackte Haselnüsse oder
- Mandeln oder Kokosraspeln
- 1 EL Sultaninen
- n.B. 4 TL Marmelade oder Honig
- 1 Msp Zimt
- Butter

für die Vanillesoße:

- 2 EL (gestrichen voll) Speisestärke
- ½ l Milch
- 2 Eigelb
- 2 EL Zucker
- Salz
- 1 Vanilleschote oder 1 Packung Vanillezucker
- (in diesem Fall wird nur 1 EL Zucker verwendet)

Zubereitung:

Die ganzen Äpfel waschen und das Kerngehäuse am besten mit einem Apfelausstecher entfernen. Äpfel in eine gefettete Auflaufform setzen. Für die Füllung die gemahlenen bzw. gehackten Haselnüsse oder Mandeln oder Kokosraspeln mit Sultaninen, nach Geschmack Marmelade oder Honig und Zimt vermengen. Die Füllung in die Öffnung der Äpfel drücken. Auf jeden Apfel ein Flöckchen Butter setzen, dann die gefüllten Äpfel im Backrohr bei 200°C (180°C mit Umluftfunktion) ca. 30 Minuten lang braten, bis sie weich sind. Für die Vanillesoße die Speisestärke mit wenig kalter Milch in einer Tasse anrühren. Eigelb in eine Schüssel geben. Restliche Milch in einem Topf erhitzen,

Zucker und eine Prise Salz zugeben. Vanilleschote der Länge nach halbieren, Mark herauskratzen und mit der Schote zur Milch geben. Milch aufkochen lassen, dabei ständig rühren, damit nichts anbrennt. Die angerührte Stärke zur Milch geben und ca. ½ Minute lang kochen lassen, dabei ständig rühren. Soße vom Herd nehmen und Vanilleschote entfernen. Eine kleine Menge der Soße mit den Eidottern verrühren, dann diese Mischung in die heiße Soße einrühren. Bratäpfel mit der Vanillesoße servieren.

Zeitaufwand: rund 45 bis 60 Minuten

Tipp: Sollten nach Weihnachten noch Kekse übrig sein, können diese zerkleinert und anstelle der Nüsse für die Füllung der Bratäpfel verwendet werden. Die Vanillesoße passt auch zu Apfelstrudel sehr gut.