



BIOSÜDTIROL



Bio-Bäuerin Sissy serviert: Bratäpfel mit Honig-Marzipan-Füllung und Honig-Vanillesoße

Zubereitungszeit: 15 min, plus Backzeit: 50 min

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zutaten (5 Bratäpfel)

Für die Äpfel

- 5 Äpfel Natyra®
- 30 g Walnüsse
- 60 g Honigmarzipan (Rapunzel)
- Ein kleines Stück Butter

Für die Honig-Vanillesoße

- 1 Eidotter
- 60 g Blütenhonig
- 500 ml Milch
- 1 KL Bourbon-Vanilleextrakt
- 1 TL Vanillin-Zucker
- 30 g Stärke

Zubereitung

Für die Äpfel

Das Backrohr auf 160°C Ober- und Unterhitze vorheizen.

Die Äpfel waschen und mithilfe eines runden Ausstechers das Kerngehäuse entfernen.

Die Walnüsse hacken. Den Marzipan in große Stücke schneiden und mit den Walnüssen mischen. Diese Mischung in den Apfel stopfen. Die gefüllten Äpfel in eine Auflaufform geben und ein kleines Stück Butter auf die Füllung geben. Im vorgeheizten Backrohr bei 160°C Ober- und Unterhitze ca. 50 min auf der untersten Stufe backen.

Für die Vanillesoße

Die Zutaten mit einem Schneebesen gut verrühren und zum Kochen bringen, kurz umrühren, fertig. Etwas abkühlen lassen (dann dickt sie schön ein) und zu den heißen Bratäpfeln servieren!

Mit einem Lächeln servieren!

Sissys Tipp

Den restlichen Marzipan in eine luftdichte Box geben und im Kühlschrank aufbewahren. Hält praktisch ewig.