geht leicht



Bratapfel

für 4 Portionen

Zutaten

4 säuerliche feste Äpfel, 1 Esslöffel Zitronensaft, 60 g gehackte Haselnüsse, 120 g Johannisbeergelee, 30 g Butter, 2 Päckchen Vanillesoße, 500 ml Milch, 1 Vanilleschote, 150 g Mascarpone, 1 Esslöffel Strohrum

Zubereitung

1. die Vanillesoße nach Rezept zubereiten, jedoch nur mit der halben Menge Milch
2. den Backofen auf 175°C vorheizen
3. eine Auflaufform mit Butter ausfetten
4. Äpfel waschen und Kerngehäuse inclusive Stielansatz und Blüte entfernen
5. Äpfel von innen mit dem Zitronensaft beträufeln und in die Auflaufform setzen
6. Nüsse mit dem Gelee mischen und in die Äpfel füllen
7. je einen Teelöffel Strohrum in das Kerngehäuse laufen lassen
8. auf jeden Apfel ein Butterflöckchen setzen.
9. die Äpfel im Ofen auf mittlerer Schiene etwa 40 Minuten garen.
10. den Mascarpone in die Vanillesauce einrühren
11. die Äpfel aus dem Ofen nehmen und auf einem Vanillesaucenspiegel anrichten

Zeitbedarf

1 Stunde