



## Zutaten für 4 Portionen

### Bratäpfel



70 ml Apfelsaft



2 TL Kokosöl



4 große, säuerliche Äpfel  
 (z.B. Boskoop oder Braeburn)



2 EL Walnusskerne  
 2 EL Haselnusskerne



2 EL Rosinen



2 EL Marzipanrohmasse



2 TL Zimt  
 2 EL Mandelblättchen

### Vanillesoße



1 Vanilleschote



300 ml Milch (1,5 % Fett)



2 EL Speisestärke  
 1 EL Vollrohrzucker



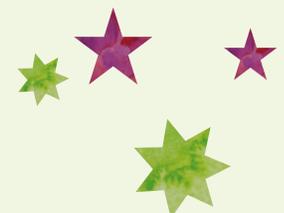
## Küchenwerkzeuge Zeit 60 min

(inkl. 45 Min. Backzeit)

- Küchenmesser
- Kleiner Topf
- Schneidebretter
- Schneebesen
- Kleine Pfanne
- Tasse
- Auflaufform

## \* Variation

Wer kein Marzipan mag,  
 kann es auch durch weißes  
 Mandelmus ersetzen.



[www.in-form.de](http://www.in-form.de)  
[www.diekuechenpartie.de](http://www.diekuechenpartie.de)

Gefördert durch:

## Bratapfel mit Vanillesoße



### Zubereitung für 4 Portionen

- 1** Rosinen mit 3 EL Apfelsaft einweichen. Eine kleine Auflaufform mit 1 TL Kokosöl fetten.
- 2** Äpfel waschen, Deckel abschneiden und das Kerngehäuse mit einem Teelöffel großzügig entfernen, so dass ein Hohlraum für die Füllung entsteht. Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze (Umluft: 160 °C, Gas: Stufe 2) vorheizen.
- 3** Walnuss- und Haselnusskerne hacken und in einer beschichteten Pfanne ohne Öl rösten, bis sie goldbraun sind. Zum Auskühlen beiseitestellen.
- 4** 1 TL Kokosöl, Rosinen und Zimt miteinander vermengen. Marzipan zerkleinern, abgekühlte Nüsse fein hacken und alles mit unterheben.
- 5** Füllung in die Äpfel geben und in die Form setzen. Mit Mandelblättchen bestreuen. Den Deckel wieder aufsetzen, den restlichen Apfelsaft in die Form füllen und etwa 45 Minuten backen.
- 6** In der Zwischenzeit die Vanilleschote längs aufschneiden und das Vanillemark herauschaben. Milch in einem Topf mit Vanillemark und -schote sowie Zucker aufkochen und anschließend 15 Minuten zugedeckt ziehen lassen.
- 7** Vanilleschote aus dem Topf nehmen und Milch nochmals aufkochen. In einer Tasse Stärke mit 3 EL Milch verrühren und zur Vanillemilch geben, ca. 2 Min. köcheln und abkühlen lassen. Fertigen Bratapfel mit der Vanillesoße anrichten.



### Tipps + Tricks

- Wer auf die Vanillesoße verzichtet oder dafür Hafer- oder Mandeldrink verwendet, hat ein veganes Dessert.



### Eigene Notizen

---

---

---

zusammenleckerkochen

Gefördert durch: