

# Ofenwarme Bratäpfel mit Bourbon-Vanillesoße



*Der Klassiker aus dem Ofen hinter Tür Nr. 19*

## **Zutaten (für 2 Personen)**

### Für die Bratäpfel

2 Äpfel (am besten Boskop)  
Saft einer halben Zitrone  
25 g Butter  
15 g Krokant  
1/2 TL Zimt  
25 g Marzipan  
etwas Apfelsaft  
1 TL Zucker  
etwas Zimt  
1 TL gehackte Mandeln  
etwas Puderzucker

### Für die Vanillesoße

200 ml Milch  
4 TL Zucker  
1 Bourbon-Vanilleschote  
100 ml Sahne  
1/2 TL Speisestärke  
1 Eigelb

## Zubereitung

1. Die Äpfel waschen und entkernen, sodass in der Mitte des Apfels ein Loch entsteht.
2. In die Aushöhlungen der Äpfel den Saft einer halben Zitrone tröpfeln, damit die Früchte nicht zu schnell braun werden.
3. Nun die Butter in einem kleinen Topf schmelzen und den Krokant sowie den Zimt dazugeben. Den Ofen auf 200°C vorheizen.
4. Anschließend die Marzipanmasse in kleinen Flöckchen zum Butter-Krokant-Gemisch hinzufügen und alles bei schwacher Hitze zu einer leicht zähen Masse verrühren. Die Bratapfelfüllung in die ausgehöhlten Äpfel geben.
5. Etwas Apfelsaft mit 1 TL Zucker und etwas Zimt verrühren und die Flüssigkeit über die Äpfel gießen.
6. Die Früchte mit den gehackten Mandeln bestreuen und sie bei 200°C etwa 30 Minuten auf mittlerer Schiene backen.
7. Während die Bratäpfel backen, die Vanillesoße zubereiten. Dazu die Milch zusammen mit dem Zucker und dem Mark einer Vanilleschote aufkochen.
8. In der Zwischenzeit die Sahne mit der Speisestärke gut verquirlen und die Mischung der Vanille-Milch zufügen. Alles nochmals aufkochen lassen.
9. Den Topf vom Herd nehmen und das Eigelb unterrühren (die Vanillesoße darf nicht mehr kochen!). Die Soße ggf. noch mit Zucker abschmecken.
10. Die fertigen Bratäpfel aus dem Ofen nehmen, etwas abkühlen lassen und sie anschließend mit Puderzucker bestäuben und mit etwas Vanillesoße übergießen.