Rezept

# Gefüllte Bratäpfel mit Vanillesauce

Ein Rezept von Gefüllte Bratäpfel mit Vanillesauce, am 28.04.2024

## Zutaten

### Für die Bratäpfel

- **1 EL** Rosinen
- **60 g** Butter
- **1 TL** frisch gepresster Zitronensaft
- **4 EL** gemahlene Haselnüsse
- **2 EL** Rum (nach Belieben)
- **4** nicht zu große Äpfel (z. B. Cox Orange oder Boskop)
- **4 EL** Honig
- **2-3 Msp.** Zimtpulver Zimt

### Für die Vanillesauce

- **1** Vanilleschote
- **200 g** Sahne
- **2** Eigelb
- **1/4 l** Milch
- **1 gestrichener EL** Speisestärke
- **60 g** Zucker

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** ZUTATEN für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 605 kcal

## Zubereitung

1. Für die Äpfel die Rosinen in einer kleinen Schüssel nach Wunsch mit dem Rum übergießen und darin ziehen lassen, bis sie benötigt werden. Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen.

2. Für die Sauce die Vanilleschote längs aufschlitzen, Mark herauskratzen und samt Schote mit 200 ml Milch und Sahne in einen Topf geben. Unter gelegentlichem Rühren bei kleiner Hitze offen 5 Min. köcheln lassen.

3. Inzwischen Stärke mit übriger Milch, Eigelben und Zucker in einer kleinen Schüssel mit einem Schneebesen gut verrühren. Unter Rühren in den Topf gießen und alles bei mittlerer Hitze aufkochen lassen. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Die Vanilleschote noch in der Sauce ziehen lassen und erst vor dem Servieren herausnehmen.

4. Eine kleine Auflaufform mit 1 EL Butter einfetten. Die Äpfel waschen und vom Stielansatz her das Kerngehäuse großzügig herausschneiden. Die Äpfel mit den Öffnungen nach oben in die Form setzen und innen an den Schnittstellen mit Zitronensaft einreiben.

5. Übrige Butter (bis auf 1-2 TL) mit 3 EL Honig, den Haselnüssen und den Rosinen (samt Rum) mischen, mit Zimt würzen. Diese Masse fest in die Äpfel füllen und obenauf je 1 Flöckchen Butter legen.

6. Die Äpfel im Ofen (Mitte) 25-30 Min. garen, dabei nach ca. 20 Min. mit dem übrigen Honig beträufeln und mit ausgetretenem Bratsaft begießen.

---

7. Die Bratäpfel nach dem Backen noch heiß auf tiefe Teller verteilen und mit der Vanillesauce umgießen.