

Bratapfel mit Lebkuchenfülle und Vanillesauce

40–50 Min

Zutaten für 4 Portionen

= Kotányi Produkte

4 Stk.	Äpfel
50 g	Marzipan
3 EL	Orangenmarmelade
2 EL	Rosinen
3 EL	Walnüsse, gehackt
2 EL	Haselnüsse, gehackt
3 EL	Butter
1 TL	Honiglebkuchen Gewürzmischung

Für die Vanillesauce

500 ml	Milch
2 Stk.	Eier
40 g	Honig
2 TL	Maisstärke
2 EL	Vanillezucker Bourbon

Zubereitung

1 Die Äpfel waschen und das Kerngehäuse ausstechen. Aus dem Marzipan kleine Kugeln formen und die Äpfel auf der Unterseite damit verschließen.

2 Im nächsten Schritt die Marmelade mit den Nüssen, dem Honiglebkuchengewürz und den Rosinen vermischen. Äpfel mit der Masse füllen und in eine ausgebutterte Auflaufform setzen. Auf die gefüllten Äpfel noch je einen Teelöffel Butter setzen und im Backrohr bei 180 °C für 30 Minuten backen.

3 Währenddessen für die Vanillesauce die Milch mit dem Vanillezucker aufkochen. Die Eier trennen und das Eigelb mit dem Honig aufschlagen. Die Maisstärke einrühren. Aus dem Eiweiß Schnee schlagen. Die Eigelbmasse in die kochende Milch einrühren.

4 Topf vom Herd nehmen und den Eischnee vorsichtig durch die noch heiße Sauce ziehen.