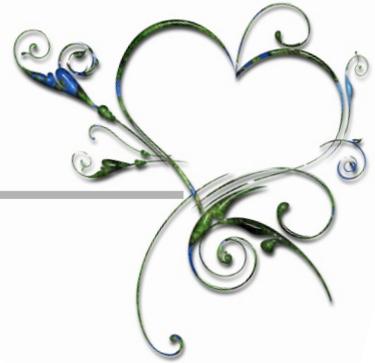


Gefullter Bratapfel



Mit Walnüssen und Orangen-Vanillesauce

Zutaten

4 Boskop-Äpfel (urspr.: Boskoop)

40 gr. Walnusskerne

4 Löffelbiskuit

1 EL getr. Cranberry
(alternativ: Korinthen)

4 EL Apfelsaft

1 Prise Zimt

1 Bio-Orange

1. Päck. Vanillesaucen-Pulver

350 ml Milch

2 EL Zucker

1 Eigelb

4 EL Schlagsahne

Puderzucker



Mit einem Apfelausstecher die Gehäuse der Äpfel entfernen.

Die Öffnungen mit einem Messer etwas vergrößern.

Die Walnusskerne hacken, die Löffelbiskuits zerbröseln.

Walnusskerne, Löffelbiskuits, Cranberries (Korinthen) Apfelsaft und Zimt vermengen.

Die Äpfel damit füllen und in eine Auflaufform setzen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200° Ober-/Unterhitze (180° Umluft) 20 - 25 Minuten backen.

Währenddessen die Sauce zubereiten:

die Orangenschale abreiben und den Saft auspressen.

Das Saucenpulver mit 6 EL der Milch verrühren.

Die übrige Milch mit Zucker und Orangenschale aufkochen.

Orangensaft mit Eigelb und Sahne verquirlen und in die nicht mehr kochende Sauce einrühren.

Die fertigen Bratäpfel mit Puderzucker bestäuben und mit der Sauce anrichten.



Fachinnung Sanitär-Heizung-Klima Siegen-Wittgenstein

Fotos (C): Geralt; Clipdealer,