

LENNONS BRATAPFELREZEPT



Zutaten

40 Minuten 4 Personen

- 4 Boskop Äpfel
 - 20 g gehackte Haselnüsse
 - 20 g gehackte Mandeln
 - 40 g Rosinen oder Cranberries
 - 2 TL Preiselbeermarmelade
 - 2 Prisen Zimt
 - 150 ml Apfelsaft
 - 1/2 l Milch
 - 1 pk Vanillesoßenpulver
 - 2 Eßl Zucker
- Außerdem: Kerngehäuse-Entferner, Brett und Messer, Schüssel, Löffel, Auflaufform, kleiner Topf, Schneebesen

Zubereitung

Heize den Ofen auf 180° Ober-Unterhitze vor.

Wasche die Äpfel. Ich schneide etwa zwei Zentimeter vom Deckel ab, weil ich es optisch schöner finde – geschmacklich macht das keinen Unterschied! Du kannst auch gerne auf diesen Schritt verzichten. Bei kleinen oder sehr flachen Äpfeln ist das ohnehin nicht möglich.

Stich anschließend das Kerngehäuse großzügig heraus. Alle Kerne und Teile des Kerngehäuses müssen raus. Ich nehme dafür einen Kerngehäuse-Entferner für Äpfel. Lege den Apfel dafür auf ein Brett, das kann sonst ziemliche Schrammen in der Arbeitsplatte geben. Stelle eine Auflaufform bereit und gieße den Apfelsaft hinein.

In einer Schüssel vermischt du jetzt Haselnüsse, Mandeln, Rosinen oder Cranberries, Preiselbeermarmelade und Zimt. Rühre die Masse mit einem Löffel glatt. Gib die Füllung mit einem Teelöffel in die Äpfel. Drücke mit den Fingern nach, damit der Apfel gleichmäßig gefüllt ist. Stelle die Auflaufform in den vorgeheizten Ofen. Die Bratäpfel brauchen etwa 25 Minuten.

Falls sie zu dunkel werden, decke sie mit Alufolie oder Backpapier ab.

In der Zwischenzeit bereitest du die Vanillesoße zu.

Für die Vanillesoße musst du 5 Eßl. Milch und Soßenpulver in einer kleinen Schüssel glatt rühren. Übrige Milch und Zucker im Kochtopf aufkochen. Dann das Soßenpulver mit dem Schneebesen einrühren und 1 Minute köcheln lassen. Dabei immer gut umrühren.

Guten Appetit