

Rezept einfaches Bratapfel Rezept vom Profi

Zutaten für 6 Portionen

400 ml Milch, 4 Eier, 6 mittelgroße Äpfel (Boskop / Cox Orange), 1 Vanille-Schote, 20g Zucker für Marzipan-Masse, 40g Zucker für Vanillesoße, 400g Marzipan-Rohmasse, 2 Teelöffel Vanillezucker, ggf. Orangenlikör / Rum / Mandellikör / Kirschwasser etc.

Zubereitung:

Die Bratäpfel

1. Du knetest die Marzipan-Rohmasse, bis sie warm und geschmeidig ist
2. Du trennst die Eier und verarbeitest das Eiweiß zu steifem Ei-Schnee
3. Jetzt vermengst du Eischnee und Marzipan (der Profi knetet den Schnee ein)
4. Zucker und Vanille Zucker arbeitest du in Eischnee-Marzipan-Masse ein
5. Du wäschst die Äpfel und entkernst sie mit einem Apfelerntkerner
6. Setze die Äpfel in eine feuerfeste gefettete Form, z. B. in Bratapfel-Töpfe
7. Nun füllst du die Masse in einen Spritz-Sack und damit in die Äpfel
8. Backe die Äpfel bei 170 Grad ca. 40-45 Minuten
9. Serviere die Äpfel mit der Vanille-Soße im Apfelbräter oder in der Auflaufform

Die Vanille-Soße

1. Für die Vanille-Soße vermengst du die Eigelbe zu einer homogenen Masse
2. Schneide die Vanilleschote auf und kratze das Mark heraus
3. Erwärme die Milch und gib' den Zucker, das Mark und die Schote hinein – nicht aufkochen lassen!
4. Gib' das Eigelb in kleinen Mengen in die Milch unter ständigem Quirlen, damit das Ei nicht stockt, später nimm' die Schote wieder heraus.

Guten Appetit! Mehr Genuss-Rezepte für die ganze Familie findest du auf www.norisknomum.me

Wir freuen uns auf dich! **Tanja & Team**