

Bratapfel mit Vanillesauce

-Ganz einfach und lecker-



Zutaten:

-pro Person einen Apfel (oder wieviel ihr eben essen wollt)

-für die Sauce:

- ½ l Milch

- 40g Puderzucker

- ¼ Vanilleschote oder 1 Päckchen Vanillezucker (dann etwa 10g weniger Zucker)

-20g Speisestärke

-½ Becher (100g) Schlagsahne bei Bedarf (ansonsten mehr Milch)

-leckere Deko wie z.B. Rosinen und Mandelsplitter

Zubereitung:

Gebt den Puderzucker zusammen mit der aufgeschnittenen Vanilleschote in einen Topf mit Milch und lasst das Ganze auf der kleinsten Stufe etwa 5 Minuten ziehen.

Setzt dabei eure gewaschenen Äpfel mit dem Stiel nach oben in eine Auflaufform oder auf ein Backblech.

Stellt den Backofen auf 180 Grad Umluft/190 Grad Ober-/Unterhitze und lasst eure Äpfel etwa 30 Minuten backen. Die Zeit hängt von der Apfelsorte und -größe ab. Schaut also immer mal wieder (spätestens nach der Hälfte der Zeit) nach. Sie sollten überall weiches Fleisch haben und rundherum eine karamellbraune Färbung.

Während die Äpfel im Ofen sind, kümmert ihr euch um die Vanillesauce:

Bringt eure durchgezogene Mischung zum Kochen (aufpassen, dass sie nicht anbrennt, also immer dabei bleiben und falls sie hochschäumt vom Herd nehmen).

Rührt währenddessen in einem Messbecher die Speisestärke mit etwas kalter(!!!) Milch glatt und gebt diese dann in die kochende Milch

Lasst das Ganze nochmal kurz aufkochen.

Nun fischt ihr euch mit einem Kochlöffel die Vanillestange heraus und kratzt das restliche Mark noch mit in die Sauce.

Während die Sauce abkühlt, rührt ihr ab und zu um, am besten ihr stellt den Topf dafür in kaltes Wasser, das Wasser darf aber nicht in die Sauce kommen.

Schlagt jetzt noch die Sahne steif und hebt sie unter die kalte Sauce.

Wenn die Äpfel soweit sind, dann kommt auf jeden Teller ein Apfel.

Schlitzt sie oben ein, verteilt ein bisschen essbare Deko eurer Wahl, gießt etwas Vanillesauce darüber und dann kann das große Löffeln losgehen.

Guten Appetit!!!

(Sauce:

https://www.chefkoch.de/rezepte/1719901280773328/Vanillesauce.html?utm_medium=sharing&utm_source=chefkoch_android_app&utm_campaign=sharing_rds_ck_android; Bild:

https://ais.kochbar.de/kbrezept/341276_301781/1500x1500/brataepfel-mit-vanillesosse-rezept.jpg)