



## KÜCHEN DEERN

smeckt nich. gifft dat nich

### ZUTATEN

Bratapfel:  
4 große Booskop Äpfel  
200g Marzipanrohmasse  
2EL Granatapfelkerne  
50g Mandelsticks  
30g Walnüsse  
2 Orangen  
Saft einer Zitrone

Vanillesauce:  
1 Vanilleschote  
200ml Milch  
1 Ei  
4 EL Zucker  
1 EL Speisestärke

### REZEPT: BRATAPFEL MIT MARZIPAN UND ORANGEN

1. Ofen auf 180° vorheizen
2. Mit einem kleinen, scharfen Messer die Äpfel um den Strunk einschneiden und mit einem kleinen Löffel anschließend aushölen
3. Zitronensaft in die Äpfel geben und etwas herumschwenken, übrigen Zitronensaft abgießen
4. Für die Füllung Marzipan klein schneiden, eine der zwei Orangen auspressen und zusammen mit dem Marzipan zu einer cremigen Masse verrühren
5. Übrige Orange in kleine Stücke schneiden und zusammen mit den Mandelsticks, den Walnüssen und den Granatapfelkernen zur Marzipanmasse geben. Alles gut verrühren
6. Füllung in die ausgehöhlten Äpfel geben und in einer feuerfesten Form (z.B. Auflaufform) im Ofen 30-40 Minuten backen
7. Für die Vanillesauce Vanilleschote auskratzen und das Mark mit der Milch in einem Topf aufkochen. Für einen intensiveren Geschmack die leere Vanilleschote ebenfalls im Topf mit aufkochen lassen
8. Ei, Zucker und Speisestärke in einem hohen Gefäß gut vermischen und zur heißen Vanillemilch geben. Aufkochen lassen
9. Bratäpfel aus dem Ofen nehmen und kurz vor dem Servieren mit warmer Vanillesauce übergießen

REICHT FÜR 4 PERSÖNLICHEN  
DAUERT 50 MINUTEN  
(VORBEREITUNGSZEIT 10 MINUTEN)



NOTIZEN

KÜCHEN DEERN

smeckt nich. gifft dat nich

