

# Bratäpfel mit Vanillesauce

*Dessert oder süsses Nacht für 4 Personen*



## Zutaten pro Person

- 1 mittlerer Apfel, z.B. Braeburn oder Boskop
- ein paar Tropfen Zitronensaft
- 1 Esslöffel gemahlene Mandeln
- 1 Esslöffel Konfitüre, z.B. Aprikose
- wenig Zimt
- ein Butterflöckli

## Zubereitung

Die Äpfel waschen, trocknen, mit dem Apfelausstecher das Kerngehäuse entfernen und in eine ofenfeste Auflaufform geben. Etwas Zitronensaft über die Äpfel träufeln. Die gemahlene Mandeln und die Konfitüre gründlich vermischen und mit etwas Zimt (eine Messerspitze) abschmecken. Nun die Füllung mit Hilfe von einem Kaffeelöffel sorgfältig in die Öffnung füllen. Ein kleines Butterflöckli darauf geben und im auf 180° vorgeheizten Backofen rund 40 Minuten backen.

## Zutaten Vanillesauce

- 5 dl Milch
- ½ Vanillestängel, Samen ausgekratzt
- 1 ½ Esslöffel Stärkemehl, z.B. Maizena
- 1 Ei
- 2 Esslöffel Zucker

## Zubereitung

Alle Zutaten in einer Pfanne gut mischen und unter ständigem Rühren mit dem Schwingbesen aufkochen. Warm oder auch ausgekühlt zu den Bratäpfel servieren.

**Rezept für Schnitz&Schwatz**  
entwickelt von  
**Brigitte Graf-Herde, Seon**

[www.kochenundmehr.ch](http://www.kochenundmehr.ch)

