Bratapfel mit Vanillesauce



Dauer: Schnell

Kategorie: Nachspeisen Vegetarisch

Saison: Winter

Für: 4 Personen

Verfasst von: Salzburg schmeckt

Zutaten

4	Äpfel
2 EL	geriebene Walnüsse
2 EL	beliebige Marmelade
	gemahlener Zimt
500 ML	Milch
2 EL	Maisstärke
1 EL	Zucker
	Mark einer Vanilleschote

Zubereitung

1. Die Äpfel waschen und das Gehäuse herausstechen/herausschneiden.
2. Die Nüsse hacken mit der Marmelade und Zimt mischen und die Äpfel damit füllen.
3. Die Äpfel in eine feuerfeste Form geben und bei 160 Grad, 25-30 Minuten braten.
4. Für die Vanillesauce, die Milch erhitzen. Ein wenig kalte Milch in einem extra Gefäß mit der Maisstärke, Vanille und Zucker vermischen. Wenn die Milch kocht, das Stärkegemisch unterrühren und solange verquirlen bis sich eine saucenartige Konsistenz bildet.

   Die Vanillesauce kann man auch mit einem fertigen Puddingpulver machen. Aufpassen, bei 500 ml Milch nur die 1/2 Menge der Packung verwenden, ansonsten hat man einen Pudding.