



Rezept

- Marzipan-Bratäpfel - mit Vanillesauce

Zutaten (für 4 Personen):

- 4 säuerliche Äpfel
- 100 g Marzipanrohmasse
- 3 EL Mandeln, gehackt
- 1 EL Rosinen
- 20 g Margarine
- 1 TL gemahlene Vanille
- 4 EL Zitronensaft
- 4 EL Apfelsaft
- 1 Pck. Vanillepudding-Pulver
- 550 ml Pflanzenmilch (z. B. Hafer oder Soja)
- 3 EL Zucker
- 30 g Kuvertüre, zartbitter

Zubereitung:

Marzipan in Stücke schneiden und mit Margarine, Rosinen, Mandeln und gemahlener Vanille verkneten. Masse in 4 Stücke teilen und in 1 cm dicke Rollen formen.

Äpfel waschen und das Kerngehäuse ausstechen. Marzipanrollen in die entstandenen Löcher geben. Gefüllte Äpfel in eine flache, gefettete Auflaufform setzen, mit Zitronen- und Apfelsaft beträufeln und etwa 25 Minuten bei 200°C im vorgeheizten Backofen braten.

Puddingpulver mit Zucker und 6 EL Milch verrühren. Die restliche Milch aufkochen, von der Kochplatte nehmen und das angerührte Pulver hinzufügen. Unter Rühren nochmals kurz aufkochen und anschließend etwas abkühlen lassen. Kuvertüre im Wasserbad schmelzen.

Etwas Vanille-Soße über die Bratäpfel gießen, den Rest auf die Teller um die Bratäpfel geben. Anschließend Äpfel mit etwas Kuvertüre betreufeln und servieren. **Guten Appetit!**

