

# Bratäpfel mit selbstgemachter Vanillesauce



---

## **Zutaten (4 Personen):**

4 mittelgroße säuerliche Äpfel (Topaz, Boskop)

Preiselbeermarmelade

Butter

---

### ***Zubereitung:***

Die Äpfel reinigen und mit einem Apfelausstecher das Kerngehäuse herausstechen. Äpfel in eine gebutterte, feuerfeste Form setzen und mit Preiselbeermarmelade füllen. Auf jeden Apfel ein kleines Stück Butter geben und bei 160° Grad, Ober-und Unterhitze im Backofen ca. 25 Minuten braten.

---

### ***Vanillesauce:***

400 ml Milch

200 ml Obers (Sahne)

1 ganze Vanilleschote

5 Eidotter

4 Essl. Zucker

### ***Zubereitung:***

Die Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Vanillemark heraus schaben. Milch, Obers und das Vanillemark aufkochen und vom Herd ziehen. Die Eidotter mit dem Zucker schaumig mixen, in die nicht mehr kochende Milch-Vanillemischung einrühren und unter ständigem Rühren erhitzen, bis die Masse eine sämige Konsistenz bekommt.

*Nächster Eintrag am 29.11.2014*