

## Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: Silvia Schneider GmbH/ Juraj Melicher



## Bratäpfel

**Köche: David Sloboda & Silvia mit Kids**

### Zutaten

(4 Personen)

Für die Bratäpfel

- 4 rote Äpfel
- 50 g Rosinen
- 100 g Marzipan
- 2 Rippen Schokolade
- zum Füllen nach Belieben z.B. Marshmallows, Brezeln, Schokolinsen, Nüsse, Kekse...

Für die Vanillesauce

- 1 Pkg. Vanillepuddingpulver
- 500 ml Milch
- 6 EL kalte Milch zum Anrühren
- evtl. Kristallzucker zum Süßen
- 4 kleine Schüsseln

### Zubereitung

**1.** Für die Bratäpfel zuerst die roten Äpfel waschen, vorsichtig von oben das Kerngehäuse entfernen und ebenfalls von oben in der Mitte ein 2 cm breites Loch

Quelle: ORF extra

aushöhlen – Achtung, nicht bis zum Boden des Apfels, sonst läuft die Fülle später aus.

**2.** Für die Fülle das Marzipan vierteln und in jedes Stück ein paar Rosinen einkneten. Anschließend je 2 Stücke Schokolade in die Äpfel füllen und danach das Marzipan hineingeben. Die Fülle kann mit verschiedenen, beliebigen Köstlichkeiten, wie z.B. Marshmallows, Brezeln, Keksen oder Schokolinsen erweitert werden.

**3.** Nun die Äpfel auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech stellen und bei 220° C Umluft etwa 8-10 Minuten im Rohr backen.

**4.** In der Zwischenzeit 500 ml Milch in einem Topf erhitzen. Das Puddingpulver mit 6 EL kalter Milch mit einem Schneebesen in einer Schüssel anrühren und anschließend in die heiße Milch einrühren – je nach Geschmack mit etwas Kristallzucker süßen.

**5.** Zum Schluss die Vanillesauce auf 4 kleine Schüsseln aufteilen, die Bratäpfel aus dem Rohr nehmen, auf die Vanillesauce setzen und alles warm genießen.