

## Sendungsdokument „Silvia kocht“

Fotocredit: Simeon Baker



## Bratapfel mit Amarettinifülle und Vanillesauce

**Koch: Nazim Yay**

### Zutaten

(4 Personen)

Für die Äpfel

- 4 Boskop-Äpfel
- 20 g Butter
- 20 g Staubzucker

Für die Bratapfelfülle

- 150 g Marzipanrohmasse
- 20 g Preiselbeeren
- 20 g Amarettini (alternativ: Butterkekse)
- 2 EL gehackte Mandeln
- 2 EL Rosinen
- 1 EL Kristallzucker
- Zimt
- Abrieb einer Biozitrone

Für die echte Vanillesauce

- 400 ml Milch
- 3 EL Kristallzucker
- 1 Vanilleschote
- 2 Eier

- 1 TL Speisestärke
- 250 ml Sahne

Für die Garnitur

- frische Minze

### Zubereitung

- 1.** Für die Bratäpfel zuerst die Äpfel schälen und entkernen – beim Gehäuse nur von oben und nicht ganz nach unten durchstechen, sonst läuft die Fülle aus. Die Äpfel dann in eine mit Butter ausgestrichene, feuerfeste Form geben, mit Butter beträufeln und mit Staubzucker bestreuen. Im vorgeheizten Rohr bei 190° C Umluft etwa 15 Minuten backen.
- 2.** Für die Fülle die Marzipanrohmasse in kleine Würfel schneiden und diese mit den Preiselbeeren, den gehackten Amarettini, den gehackten Mandeln, den Rosinen, dem Kristallzucker, etwas Zitronenabrieb und einer Prise Zimt in einer Schüssel vermengen.
- 3.** Die Äpfel nun aus dem Rohr nehmen und mit der Masse füllen. Im Anschluss die Äpfel nochmal für etwa 15 Minuten bei 190° C Umluft ins Rohr geben.
- 4.** Für die Vanillesauce die Milch mit dem Kristallzucker und dem Mark der Vanilleschote in einen Topf geben und aufkochen lassen. In der Zwischenzeit die Eier mit einem Schneebesen in einer Schüssel aufschlagen, die Speisestärke und die Sahne zugeben und nochmals kurz schlagen. Dann die Sahne-Eimischung mit dem Schneebesen in die kochende Milch einrühren und kurz aufkochen lassen.
- 5.** Zum Schluss die Bratäpfel aus dem Rohr nehmen und je einen auf einem flachen Teller mit der Vanillesauce anrichten. Das Dessert mit etwas Staubzucker und frischer Minze garnieren, servieren und genießen.