1/2 Bratapfel

Dauer: Mittel Kategorie: Vegetarisch Saison: Weihnachten



Zutaten

6	mittelgroße Äpfel
6 EL	gemahlene Haselnüsse
60 G	Butter
6 EL	Honig
1 TL	frisch gepresster Zitronensaft
3 EL	Rosinen
6 EL	Rum nach Belieben
	Zimt nach Belieben

Zubereitung

1. Zu Beginn die Rosinen in einer kleinen Schüssel nach Wunsch mit Rum übergießen und darin ziehen lassen.
2. Backofen auf 160 ° Umluft vorheizen.
3. Eine kleine Auflaufform mit 1 EL Butter einfetten.
4. Die Äpfel waschen und das Kerngehäuse wegschneiden.
5. Die Äpfel mit der Öffnung nach oben in die Form setzen und die Schnittstellen mit Zitronensaft einreiben.
6. Haselnüsse, Honig, Butter und Rosinen (samt Rum) mischen und mit Zimt würzen.
7. Die Masse fest in die Äpfel füllen und mit dem „Deckel“ bedecken.
8. Die Äpfel mittig im Ofen 25 – 30 min. garen – nach 20 min. mit dem übrigen Honig beträufeln.
9. Die Äpfel heiß auf tiefe Teller verteilen und mit der Vanillesauce umgießen.

SEMINAR BÄUERINNEN

2/2 Vanillesauce

Dauer: Mittel Kategorie: Vegetarisch Saison: Weihnachten



Zutaten

1 L	Milch
2 EL	Speisestärke
100 G	Zucker
1	Vanilleschote
2	Eier

Zubereitung

1. Vanilleschote längs aufschlitzen, das Mark herauskratzen und in ca. 800 ml Milch geben.
2. Milch in einem Topf bei kleiner Hitze ca. 5 Minuten offen köcheln lassen.
3. In der Zwischenzeit die Stärke, Eier und Zucker mit einem Schneebesen gut vermengen.
4. Unter Rühren in den Topf gießen und alles bei mittlerer Hitze aufkochen lassen.
5. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen.
6. Die Vanilleschote erst vor dem Servieren entfernen.