



**GEWÜRZ  
WERKSTATT**  
*arte in cucina*

## Bratapfel in Vanillesoße

### Zutaten:

4 Äpfel, Boskop  
50 g Mandelsplitter  
50 g Rosinen  
4 TL Aprikosenkonfitüre oder Honig  
1-2 TL Bratapfelgewürz  
Butter  
1 EL Speisestärke  
1 Eigelb  
1/2 Liter Milch  
20 g Zucker  
1 TL Vanillezucker

### Zubereitung:

Äpfel waschen, das Kerngehäuse herausstechen, aber nicht durchstechen. Mandeln, Rosinen, Konfitüre und mit 1-2 TL Bratapfelgewürz vermischen. Füllung mit einem Teelöffel in die Öffnung der Äpfel geben und mit einem Rührlöffelstiel hineindrücken. Äpfel in eine gefettete Auflaufform setzen und auf jeden Apfel ein Butterflöckchen geben.

Im vorgeheizten Backofen bei 200°C ca. 25 Minuten backen.

In der Zwischenzeit die Vanillesoße zubereiten. Speisestärke und Eigelb in 2 EL kalter Milch glattrühren. Restliche Milch mit Zucker und Vanillezucker zum Kochen bringen. Die angerührte Speisestärke unter Rühren hineingießen und kurz kochen lassen.

Bratäpfeln mit der warmen oder kalte Vanillesoße servieren.