



Bratapfel-Rezept mit Vanillesoße

<https://www.kochenohne.de/rezept/bratapfel-rezept/>

Für 4 Personen

Zutaten:

4 Stück / 800 g Elstar Äpfel
100 Gramm Mandelblätter
75 Gramm Wasser
etwas / 2 g Vanille (gemahlen)
3 Esslöffel / 40 g Zucker
20 Gramm Butter
1/2 Teelöffel / 2 g Zimt
150 Milliliter Apfelsaft (naturtrüb)
500 Gramm Milch 3,5 %
1 Stück / 5 g Vanilleschote
50 Gramm Rohrzucker
4 Stück / 60 g Ei (nur Eigelb)



Zubereitung:

Mandeln karamellisieren: 40 Gramm Zucker, 75 Gramm Wasser und Vanille in eine Pfanne geben und zum kochen bringen. Mandelblätter dazugeben, einrühren und erneut aufkochen lassen. Bei mittlerer bis starker Hitze 6-8 Minuten Mandeln im Zucker-Wasser kochen lassen, bis die Flüssigkeit verdunstet ist. Dann kristallisiert der Zucker. Nun die Mandeln unter ständigem Rühren so lange weiter erhitzen, bis der Karamell wieder flüssig ist und die Mandeln mit einer gleichmäßigen Schicht überzieht. Auf einem großen Teller verteilen und abkühlen lassen.

Die säuerlichen Äpfel (z. B. Elstar, Cox Orange oder Jonagold) gründlich waschen und die Deckel abschneiden. Kerngehäuse aus den Äpfeln großzügig ausstechen. In eine große Auflaufform setzen.

Butter, 1 Esslöffel Zucker und 1/2 Teelöffel gemahlene Zimt gut verrühren, die Hälfte der Mandelblättchen untermischen und in die Apfelöffnung einfüllen.

150 ml Apfelsaft über die Äpfel in die Form gießen. Im heißen Ofen bei 200 Grad (Umluft 180 Grad) in der Ofenmitte 35 Minuten backen. Nach 25 Minuten die Deckel aufsetzen und mitbacken.

Für die Vanillesoße: Die Milch mit der Vanilleschote aufkochen und parallel Eigelbe und Zucker mit einem Schneebesen in einer Schüssel cremig rühren. Die Vanilleschote aus der kochenden Milch nehmen, seitlich der Länge nach aufschneiden und das Vanillemark mit einem kleinen Küchenmesser herauskratzen.

Vanillemark in die Milch rühren. Anschließend die Eigelb-Zucker-Masse langsam unter die kochende Vanillemilch rühren. Und unter ständigem Rühren erhitzen, aber nicht kochen. Rühren Sie so lange, bis die Vanillesoße leicht angedickt ist. Fertig! Schließlich die fertigen Bratäpfel auf 4 Tellern mit Vanillesoße anrichten und mit den restlichen gebrannten Mandelblättchen bestreuen.

Man kann die Vanillesoße und auch die Bratäpfel bis zum Backen gut vorbereiten. Dann können die Bratäpfel während des Hauptganges im Ofen sein, sind rechtzeitig fertig und schön heiß.