

Rezept

BRATAPFEL

mit Marzipan und Vanillesoße

2

DEZEMBER

Für 4 Personen werden benötigt: 4 säuerliche Äpfel, z.B. Boskop oder Braeburn, 100 gr. Marzipanrohmasse, 2 EL gehackte Mandeln, 1 EL Rosinen, 4 EL Zitronensaft, 1 Pck. Saucenpulver Vanille für ½ l Milch, 2 EL Zucker, 1/2 l Milch, 1 Teel. Butter

Die Äpfel waschen und abtrocknen. Von den Äpfeln den Deckel abschneiden, das Kerngehäuse ausstechen und in eine mit Butter gefettete Auflaufform stellen. Das Marzipan in Stücke schneiden und mit den Rosinen und den gehackten Mandeln verkneten. Jeweils eine Marzipanrolle von ca. 1 cm Durchmesser in die entstandenen Löcher stopfen und mit dem Zitronensaft beträufeln. Im Backofen 25 Minuten bei 200° C braten.



Das Soßenpulver mit dem Zucker und 3 EL Milch verrühren. Die restliche Milch aufkochen und das Soßenpulver dazugeben. Unter Rühren aufkochen und zu den Bratäpfeln reichen, diese mit Mandeln und Rosinen bestreuen.

EINE BESONDERE ADVENTSZEIT IN DIESEM JAHR ZEIT FÜR SICH SELBST

Pro Woche mindestens zwei Stunden Zeit für Dinge einplanen, die einem gut tun. Und diese Zeit dann ganz bewusst genießen!

aichacher
Advent

