

Bratäpfel mit Vanillesauce

4 Portionen

Vanillesauce:

- 1/2 Liter Milch
- 65 g Zucker
- 2 Dotter
- 1 Vanilleschote

Fülle:

- 2-3 Datteln,
- eine Hand voll gehackte Nüsse
- 1-2 EL Marmelade
- Zimt
- Schnee von einem Eiklar

Weiters:

- 4 mittelgroße säuerliche Äpfel



Die Vanilleschoten der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Die Milch mit dem Mark und den Vanilleschoten langsam zum Kochen bringen. Etwa 10 Minuten ziehen lassen und dann die Vanilleschoten entfernen.

Die Dotter mit etwas Vanillemilch verquirlen (das Eiklar aufheben, ein Teil davon wird für die fülle benötigt), in die Milch einrühren. Den Zucker dazugeben und unter Rühren erhitzen, bis die Sauce dicklich ist. In eine Schüssel umfüllen und mit Frischhaltefolie abdecken, auskühlen lassen, dabei ab und zu umrühren.

Die Datteln entkernen und klein schneiden. Mit den gehackten Nüssen mischen und nach Geschmack ein oder zwei Esslöffel Marmelade einrühren. Aus einem Eiklar einen nicht besonders festen Schnee schlagen. Die Dattel-Nuss-Masse unterziehen und mit einer Prise Zimt würzen.

Das Backrohr auf 200 Grad vorheizen.

Die Äpfel waschen und abtrocknen. Mit einem Apfelausstecher das Kerngehäuse großzügig ausstechen.

Die Löcher dürfen ruhig etwas größer sein, damit auch ausreichend Fülle reinpasst.

Eine feuerfeste Form mit Butter ausstreichen, die Äpfel reinsetzen und die Dattel-Nuss-Mischung in die Löcher füllen. Die Äpfel mit Butter beträufeln und mit ein wenig Zimt bestäuben.

Im Rohr bei 200 Grad Unter-Oberhitze ca. 30 Minuten braten.

Noch heiß mit Vanillesauce servieren.

