

Vogel's Rezeptbox

Bratäpfel auf Vanillesauce mit kernig-fruchtiger Füllung



Zubereitung :

- Getrocknete Kirschen, Cranberrys und die Sultaninen mit 2 EL Apfelsaft in eine kleine Schüssel geben und einweichen.
- Äpfel waschen und die Kerngehäuse mit einem Apfelausstecher entfernen.
- Gehackte Mandeln zu Kirschen, Cranberrys und Sultaninen geben und alles miteinander mischen.
- Die Mischung mit einem Teelöffel in die Äpfel füllen und in eine Auflaufform setzen.
- Mit dem restlichen Apfelsaft übergießen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C (Umluft: 180 °C, Gas: Stufe 3) 30-35 Minuten backen.
- Inzwischen die Vanilleschote längs aufschneiden, das Mark mit einem spitzen Messer herauskratzen und mit dem Zucker mischen.
 - Den Vanillezucker mit dem Joghurt und nach Belieben Eierlikör glattrühren. Auf Teller geben, je 1 Bratapfel daraufsetzen und servieren.

Zutaten für 2 Personen:

- 1 EL getrocknete Kirschen
- 1 EL getrocknete Cranberrys
- 1 EL Sultanine
- 6 EL Apfelsaft
- 2 säuerliche Äpfel (à 200 g)
- 1 EL gehackte Mandel
- 1/2 Vanilleschote
- 1 EL Rohrzucker
- 150 g Joghurt (0,3 % Fett)
- 2 EL Eierlikör (nach Belieben)