

## Bratäpfel mit Vanillesauce



### Zutaten für 4 Personen:

- 4 Äpfel (am besten Boskop)
- 50 g Mandelsplitter
- 50 g Rosinen
- 4 TL Aprikosenkonfitüre oder Honig
- 1 Prise Zimt
- 1 EL Speisestärke,
- 1 Eigelb
- ½ Liter Milch
- 20 g Zucker
- 1 TL Vanillezucker
- Margarine zum Einfetten

### Zubereitung:

Die Äpfel waschen und das Kerngehäuse herausstechen. Mandeln, Rosinen, Konfitüre und Zimt vermischen und mit einem Teelöffel in die Öffnung der Äpfel geben. Mit einem Kochlöffelstiel hineindrücken. Die Äpfel in eine gefettete Auflaufform setzen und auf jeden Apfel noch etwas Füllung geben. Auf dem Grill bei 200 Grad etwa 25 Minuten backen.

Für die Soße Speisestärke und Eigelb in 2 Esslöffel kalter Milch anrühren. Die restliche Milch mit Zucker und Vanillezucker zum Kochen bringen. Die angerührte Speisestärke unter Rühren hineingießen und kurz kochen lassen. Warm oder kalt zu den heißen Äpfeln servieren.

**Tipp: Je nach Geschmack empfiehlt Hermann-Josef Becker Rum-Rosinen.**

Rezept: Hermann-Josef Becker, Foto: Greta Haberstroh