

## Rezept für Bratäpfel

### Zutaten:

- 4 Äpfel, am besten Boskop
- 50 g Mandelsplitter
- 50 g Rosinen
- 4 TL Aprikosenmarmelade oder Honig
- Zimt
- Etwas Margarine
- 1 EL Speisestärke
- 1 Eigelb
- ½ L Milch
- 20 g Zucker
- 1 TL Vanillezucker oder Vanilleschote

### Arbeitszeit ca. 40 Minuten/ Zubereitung

Danach Mandeln, Rosinen, Konfitüre und Zimt vermischen. Mit einem Teelöffel die Füllung in die Öffnung der Äpfel geben und mit einem Rührlöffelstiel hineindrücken und ein Margarineflöckchen auf jeden Apfel geben. Im vorgeheizten Backofen bei 200°C (Gas: Stufe 3; Umluft 175°C) ca. 25 Min. backen.

Für die Soße Eigelb und Speisestärke in 2 EL kalter Milch anrühren. Die restliche Milch mit Zucker und Vanillezucker zum Kochen bringen. Die angerührte Speisestärken-Mischung unter Rühren hineingießen und kurz kochen lassen.

Warm oder kalt zu den heißen Äpfeln servieren.

Wir wünschen guten Appetit.