

Bratapfel mit Rohkostpraline

ZUTATEN FÜR 4 BRATÄPFEL

Zutaten für 4 Personen:
4 Äpfel

Für die Füllung:
2 Handvoll Mandelblätter

Marzipan

Zimt

Geriebene Tonkabohnen

Rumrosinen

Vanille

Für die Rohkostpralinen:
Haselnüsse

Ganze Mandeln

Marzipan

Vanillesauce:

Vanillepuddingpulver:
Milch / Obers

ZUBEREITUNG

1. Äpfel mit dem Parisienne Ausstecher von unten aushöhlen. 2/3 des Marzipans mit geröstete Mandelblättern, Zimt, geriebener Tonkabohnen, Rumrosinen und Vanille vermengen und die Äpfel damit füllen.
2. Mandeln und Haselnüsse in einer Pfanne ohne Fett rösten und anschließend klein hacken.
3. Äpfel auf ein Backpapier mit Zucker geben und ca. 30-40 Minuten bei 160°C Umluft backen (so lange, bis der Apfel Risse bildet).
4. Restlichen Marzipan mit den gerösteten und gehackten Nüssen zu einer Rohkostpraline rollen.
5. Aus Vanillepuddingpulver und Obers eine Sauce erstellen. Äpfel auf Tellern anrichten und mit der Vanillesauce und mit Rohkostpralinen servieren.



Scan me!

