

# Rezept Bratapfel mit parfümierter Vanillesauce

## Zutaten:

4 feste und säuerliche Boskoop-Äpfel  
1 EL Butter (für die Auflaufform)  
4 TL Butter  
4 TL Zucker  
2 TL Zimt und Zucker

## Vanillesauce:

0,5 l Vollmilch  
3 EL Zucker  
1 Vanilleschote  
30 g Stärkemehl  
3 Eigelb  
1 Pr Lebkuchengewürz (1), Lebkuchengewürz (2), Lebkuchengewürz (3) oder ein Fertigprodukt aus dem Handel

## Zubereitung:

Das Backrohr auf 200 °C vorheizen.

Die Äpfel unter Heißwasser abwaschen, mit Papier gut abtrocknen und das Kerngehäuse mit dem Ausstecher entfernen.

Die Äpfel füllen und sobald der Ofen seine Temperatur erreicht hat die Butter in der Form schmelzen lassen.

Die Äpfel in die Form setzen und für 20 Minuten auf der

mittleren Schiene braten lassen.

## **Vanillesauce**

Die Vanilleschote längs aufschlitzen, mit dem Rücken der Messerspitze das Vanillemark herauskratzen und zu der Sahne geben.

Die Stärke mit 5 EL Milch mit einer Gabel gut verrühren.

Die restliche Milch, Lebkuchengewürz, Zucker, beide Vanilleschotenhälften einmal aufkochen lassen, die Stärkemasse unter die Milch rühren und erneut einmal aufwallen lassen.

Den Topf vom Feuer ziehen und die Eigelb noch heiß einarbeiten.

Die Sauce durch ein Feinsieb streichen.

2 Stunden kalt stellen.

[Zurück zu Backrezepte](#)

[Zurück zu dem Weihnachtsgebäck](#)