

# Bratäpfel mit Vanille-Honig-Soße

ca. 6 Portionen

 gelingt leicht

 bis zu 20 Min.



## Zutaten:

### Zum Vorbereiten:

6 Äpfel  
Saft von 1 Zitrone

### Marzipan-Nuss-Füllung:

40 g geröstete, gehackte  
Mandelstifte  
60 g gehackte Pekannüsse  
200 g Dr. Oetker Lübecker  
Marzipan-Rohmasse  
30 g Rosinen  
2 EL Rum  
4 EL Calvados®  
(Apfelbranntwein)  
1 Prise Zimt  
1 Prise Lebkuchengewürz

### Vanille-Honig-Soße:

½ Pck. Dr. Oetker Original  
Pudding Vanille-Geschmack  
3 EL Honig  
¼ l Milch  
Bratensaft von den Bratäpfeln  
2 EL Calvados®  
(Apfelbranntwein)  
Honig

## 1 Zum Vorbereiten:

Von den Äpfeln die Kappen abschneiden. Mit einem Sternausstecher seitlich Sterne ausstanzen und mit einem spitzen Messer entfernen. Die Äpfel aushöhlen und die Apfelinnenseiten mit Zitronensaft bestreichen.

## 2 Marzipan-Nuss-Füllung:

Für die Füllung alle Zutaten verkneten und in die Äpfel füllen. Die Äpfel in eine befettete feuerfeste Auflaufform stellen und die Kappen der Äpfel wieder aufsetzen.

Die Form auf dem Rost in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

**Ober-/Unterhitze 200 °C**

**Heißluft 180 °C**

**Backzeit: ca. 20 Minuten**

## 3 Vanille-Honig-Soße:

Für die Soße Puddingpulver mit Honig und Milch unter Rühren zu einer Soße kochen. Den Bratensaft von den Bratäpfeln abseihen und mit Calvados unterrühren.

- 4 Die Bratäpfel mit Vanille-Honig-Soße anrichten. Etwas Honig von einem Löffel in dünnen Streifen in die Soße laufen lassen und mit einem Holzspieß ein Muster ziehen.

#### Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Für ein köstliches Bratapfelmus übrig gebliebene Bratäpfel in etwas Wasser weich kochen und mit der Passiermühle (Flotte Lotte) passieren.