

Haselnuss-Bratäpfel mit Vanillesauce

Haselnuss-Bratäpfel mit Vanillesauce

Zutaten für 11 Personen

Schwierigkeitsgrad: mittel

Zubereitungszeit: .. Min.

Menu: [16.10.2019](#)

Creation: [Peter Hösly](#)

Quelle: Bränland Iscidre, 2018, Sweden

Haselnuss-Bratäpfel-Zutaten für 11 Personen:

5,5 säuerliche Äpfel
3 TL Zitronensaft
3 Eiweiss
140 g Zucker
210 g gemahlene Haselnüsse

Zubereitung:

Äpfel halbieren und mit einem Kugelausstecher oder einem kleinen, spitzen Messer das Kerngehäuse entfernen
Schnittflächen der Äpfel mit dem Zitronensaft einreiben
Eiweiss steif schlagen
Zucker unter Rühren einrieseln lassen; danach die gemahlene Haselnüsse unterrühren
Apfelhälften mit den Schnittflächen nach oben auf ein Blech legen und im heissen Ofen bei 180 Grad im unteren Ofendrittel 10 Min. garen (Umluft nicht empfehlenswert)
Äpfel aus dem Ofen nehmen und die Haselnuss-Ei-Masse mit einem Esslöffel darauf verteilen; danach Äpfel im Ofen weitere 15–20 Min. goldbraun backen

Vanillesauce-Zutaten für 11 Personen:

3 Vanilleschoten
9 Eigelbe
9 dl Milch
9 EL Zucker

Zubereitung:

Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark mit einem spitzen Messer herauskratzen
Die Milch mit dem Zucker und dem Vanillemark aufkochen; danach Hitze reduzieren
Die Eigelbe schaumig schlagen und die heisse Vanillemilch dazugiessen
Nun die Sauce wieder auf den Herd stellen und so lange weiterschlagen, bis sie cremig ist und einmal "blubb" macht
Sofort vom Herd nehmen

Anrichten: Die Bratäpfel zusammen mit der Vanillesauce anrichten und geniessen.

