

Rezept der Woche



Winterapfel im Schlafrock mit Vanillesauce

4 Portionen:

- 4 mittelgroße süß-säuerliche Äpfel
- 30 g Mandelkerne
- 3 Backpflaumen (oder 30 g Datteln, Rosinen oder Cranberrys)
- 1 TL Zimt
- 1 EL Rohrohrzucker
- 1 P. Blätterteig aus dem Kühlregal (270 oder 320 g)
- 1 EL Milch
- Puderzucker nach Belieben

Vanillesoße

- 200 ml Milch
- 200 g Sahne
- 15 g Speisestärke
- 1 P. Bourbon-Vanillezucker
- 1 EL Rohrohrzucker
- 1 Prise Salz

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Die Äpfel waschen und das Kerngehäuse mit einem Apfelsausstecher entfernen. Das Loch sollte ausreichend groß sein (1,5-2 cm Durchmesser). Die Mandeln fein hacken, die Pflaumen klein würfeln. Beides mit Zimt und Zucker in einem Schälchen mischen. Die Äpfel mit der Mandel-Pflaumen-Zimt-Mischung füllen.

Blätterteig mit Backpapier auf einem Backblech ausrollen und in 4 gleich große Rechtecke schneiden. Je einen Apfel auf ein Rechteck setzen und mit dem Teig lückenlos einschlagen. Dabei den Teig oben leicht überlappend festdrücken. Die Blätterteigpäckchen mit Milch bestreichen und ca. 30 Minuten goldbraun backen.

15 Minuten vor Ende der Backzeit für die Soße Milch und Sahne in einen mittelgroßen Topf geben. 4 EL davon abnehmen und in einer Tasse mit der Stärke glatt rühren. Die restliche Milch-Sahne erwärmen, Salz, Zucker und Vanillezucker zugeben und unter Rühren aufkochen. Die Stärke-Milch-Mischung eingießen und unter Rühren 3 Minuten köcheln lassen, bis die Soße eine sämige Konsistenz hat.

Die gebackenen Äpfel auf Tellern anrichten, mit Puderzucker bestäuben und mit Vanillesoße servieren.