



Versteckter Apfel auf Tonkabohnensoße

Zutaten für 4 Personen
4 Platten Blätterteig, TK
1 EL Mehl, zum Ausrollen
4 kleine Äpfel
4 EL rote Marmelade, nach Wahl
4 TL Marzipan
250 ml Milch
2 EL Zucker
2 Tonkabohnen
1 Ei
1/2 TL Puddingpulver, Vanille
Puderzucker

Zubereitung:

Äpfel schälen und das Kerngehäuse ausstechen. Das Loch mit Marzipan verschließen und von der anderen Seite mit der Marmelade füllen.

Blätterteig mit dem Nudelholz dünn ausrollen. Die Äpfel mittig darauf setzen. Ränder mit Wasser bestreichen und nach oben zusammen falten, so dass der Teig den kompletten Apfel einhüllt.

Im vorgeheizten Ofen bei 180°C ca. 30 Minuten backen, danach mit Puderzucker bestäuben.

200 ml Milch, Tonkabohnen und Zucker in einem Topf zum Kochen bringen. Restliche Milch, Ei und Puddingpulver miteinander verquirlen und in die kochende Flüssigkeit geben, kurz aufkochen lassen. Tonkabohnen vor dem Servieren wieder aus der Soße nehmen.

Tonkabohnensoße auf einen tiefen Teller geben und den Blätterteigapfel darauf setzen, nochmal mit etwas Puderzucker bestäuben.