Bratapfel in Vanillesoße

Zutaten:
4 Äpfel, Boskop
50 g Mandelsplitter
50 g Rosinen
4 TL Aprikosenkonfitüre oder Honig
1-2 TL Bratapfelgewürz
Butter
1 EL Speisestärke
1 Eigelb
1/2 Liter Milch
20 g Zucker
1 TL Vanillezucker

Zubereitung:
Äpfel waschen, das Kerngehäuse herausstechen, aber nicht durchstechen. Mandeln, Rosinen, Konfitüre und mit 1-2 TL Bratapfelgewürz vermischen. Füllung mit einem Teelöffel in die Öffnung der Äpfel geben und mit einem Rührlöffelstiel hineindrücken. Äpfel in eine gefettete Auflaufform setzen und auf jeden Apfel ein Butterflöckchen geben.

Im vorgeheizten Backofen bei 200°C ca. 25 Minuten backen.

In der Zwischenzeit die Vanillesoße zubereiten. Speisestärke und Eigelb in 2 EL kalter Milch glattrühren. Restliche Milch mit Zucker und Vanillezucker zum Kochen bringen. Die angerührte Speisestärke unter Rühren hineingießen und kurz kochen lassen.

Bratäpfeln mit der warmen oder kalte Vanillesoße servieren.