



! ggf. Ei und Gluten

Milcherzeugnisse, Schalenfrüchte

⌚ 35 Minuten

Bratapfel mit Vanillesoße

Zutaten für 10 Portionen

- 10 Äpfel (Boskoop oder Cox Orange)
- 100 g Rosinen
- 100 g gehackte Mandeln
- 6 TL Konfitüre (z. B. Waldfrucht)
- 1 Prise Zimt
- etwas Zitronensaft
- 2 Pck. Vanillesoßenpulver
(sowie Milch und Zucker)



Vernetzungsstelle
Kita- und Schulverpflegung
Sachsen



- 1** Den Ofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze (Umluft: 180 °C) vorheizen.
 - 2** Äpfel waschen und den „Apfeldeckel“ mit Stiel (ca. 2 cm hoch) abschneiden. Das Kerngehäuse mit einem Apfelentkerner herausstechen – dabei auf einen Rand von ca. 2 cm achten. Den Apfelboden nicht durchstechen. Apfelinnenseiten mit Zitronensaft beträufeln und für einen stabilen Stand die Unterseiten des Apfels leicht begradigen.
 - 3** Für die Füllung Rosinen, Mandeln, Konfitüre und Zimt miteinander vermischen. Äpfel in einer Auflaufform platzieren, die Füllmasse mit einem Teelöffel in die Äpfel geben und diese mit den „Apfeldeckeln“ versehen.
 - 4** Die Äpfel im vorgeheizten Ofen ca. 25 Minuten backen. Ggf. bei zu schnellem Dunkelwerden mit Alufolie abdecken.
 - 5** Die Vanillesoße wie auf der Verpackung angegeben zubereiten.
 - 6** Bratäpfel aus dem Ofen nehmen und kurz abkühlen lassen. Auf Tellern anrichten und mit Vanillesoße übergossen genießen.
-
- ⓘ** Es gibt Vanillesoßen, die ohne Kochen angerührt werden können.
 - ⓘ** Statt der Rosinen können auch getrocknete Cranberrys verwendet werden.



vernetzungsstelle-sachsen.de

Diese Maßnahme wird mitfinanziert durch Steuermittel auf der Grundlage des vom Sächsischen Landtag beschlossenen Haushaltes.

STAATSMINISTERIUM FÜR
SOZIALES, GESELLSCHAFTLICHEN ZUSAMMENHALT

