

GEFÜLLTE BRATÄPFEL

Rezept von www.daskochbuch.eu



Zutaten:

- 4 Äpfel
- 1 EL Kristallzucker

Vanillecreme:

- 300 ml Milch
- 1 P. Vanillepuddingpulver
- 1 TL Butter
- 1 Schuss Rum
- 4 EL Kristallzucker
- 1 Eigelb

- 4 TL Preiselbeermarmelade
- 2 Eiklar
- 2 EL Kristallzucker

Zubereitung:

Ofen auf 250° vorheizen.

Äpfel waschen, die Kappe abschneiden und mit einem Buttersausstecher aushöhlen (dabei eine Wand von ca. 1/2 - 1 cm belassen), den Stielansatz an der Kappe mit einem Kernausstecher entfernen. Eine feuerfeste Form mit etwas Butter einstreichen, Äpfel und Apfelkappen nebeneinander hineinssetzen, mit Kristallzucker bestreuen und im vorgeheizten Backrohr ca. 10 Minuten braten.

4-5 El der Milch mit Puddingpulver glattrühren. Die restliche Milch mit Zucker, Butter, Rum und Eigelb gut verrühren und zum Kochen bringen, das glattgerührte Puddingpulver einrühren und auf schwacher Flamme eindicken lassen.

Puddingcreme in die ausgehöhlten gebratenen Äpfel füllen, pro Apfel einen TL Preiselbeermarmelade darauf geben und die Apfelkappen wieder aufsetzen. Eiklar mit Kristallzucker zu steifem Schnee schlagen und mit einem Dressiersack ein Häubchen auf die Äpfel aufspritzen. Die gefüllten Bratäpfel im Backrohr kurz überbacken bis die Eischneehäubchen goldbraune Spitzen bekommen.

Gefüllte Bratäpfel noch heiß servieren.