

Bratapel mit Lebkuchen-Vanillesoße von Sandras Topfschlacht

Pro Person braucht ihr:

1 säuerlichen Apfel, etwas Marzipan
Rohmasse, 1 Tl. getrocknete Cranberries,
1 Tl. gehackte Mandeln, 1 Tl.
Agavendicksaft oder Honig, 125 ml
Milch, 1 Pck. Vanillezucker, 1 Tl. Stärke,
1 Msp. Lebkuchengewürz



Den Backofen auf 160° Ober-/
Unterhitze vorheizen. Den Apfel mit
einem Apfelausstecher vom Kerngehäuse
befreien. Wer keinen hat kann so wie ich ein Messer benutzen. Mit Hilfe eines etwa
Walnussgroßen Stücks Marzipan Rohmasse das Loch im Boden des Apfels
verschließen und ihn in eine feuerfeste Form setzen. So fällt er nicht um und sieht
nach dem Backen hübscher aus. Nun das Trockenobst und die Nüsse in den Apfel
füllen und mit Agavendicksaft süßen. Den Abschluss machen ein weiteres kleines
Stück Marzipan und ein paar getrocknete Cranberries.

Den Boden der Form mit Wasser bedecken und den Apfel für ca. 15 Minuten im Ofen
backen.

In der Zwischenzeit kann man die Vanille-Lebkuchensoße herstellen. Die Stärke mit
etwas Milch glattrühren. Die restliche Milch in einem kleinen Topf, gemeinsam mit
dem Vanillezucker und dem Lebkuchengewürz, aufkochen. Kocht die Milch wird die
Stärke untergerührt und erneut aufgekocht. Wer mag kann natürlich noch mit
Lebkuchengewürz und Zucker nachwürzen.

Wenn der Apfel fertig ist kann er mit der Soße übergossen und in der Form serviert
werden.