



Rezept für 12 Personen

Bratapfel & Gebrannte Vanillecreme

12 Kl. Äpfel	Äpfel waschen, Kerngehäuse ausstechen und in eine Auflaufform legen.
120 g Rosinen	Mit Marzipan und Rosinen füllen. Butterkleckse auf jeden Apfel geben und
120 g Marzipan	mit Braunem Zucker bestreuen. Mit Apfelsaft angiessen und im Backofen
6 EL Butter	Heissluft Plus 120°C, 60 Minuten backen
6 EL Brauner Zucker	Heissluft Plus 160°C, 10 Minuten backen
200 ml. Apfelsaft	

1 Vanilleschote	Vanillemark und Schote mit Milch und Sahne aufkochen, 5 Min. ziehen lassen.
300 ml Milch	Vanilleschote entfernen.
375 g Sahne	Eigelbe mit Zucker ca. 2 Minuten cremig schlagen, die Milch/Sahne unter-
6 Eigelbe	rühren und in feuerfeste Porzellanförmchen giessen.
105 g Zucker	Im Combi-Dampfgarer bei
90 g brauner Zucker	95°C, 30% Feuchtigkeit, 50 Min. Garen.
	Vollständig erkalten. Dann mit braunem Zucker bestreuen und flambieren.