



**\*Rezept für 12 Personen\***

**Bratapfel & Gebrannte Vanillecreme**

12 Kl. Äpfel  
120 g Rosinen  
120 g Marzipan  
6 EL Butter  
6 EL Brauner Zucker  
200 ml. Apfelsaft

1 Vanilleschote  
300 ml Milch  
375 g Sahne  
6 Eigelbe  
105 g Zucker  
90 g brauner Zucker

Äpfel waschen, Kerngehäuse ausstechen und in eine Auflaufform legen.  
Mit Marzipan und Rosinen füllen. Butterkleckse auf jeden Apfel geben und mit Brauner Zucker bestreuen. Mit Apfelsaft angießen und im Backofen Heissluft Plus 120°C, 60 Minuten backen  
Heissluft Plus 160°C, 10 Minuten backen

Vanillemark und Schote mit Milch und Sahne aufkochen, 5 Min. ziehen lassen.  
Vanilleschote entfernen.  
Eigelbe mit Zucker ca. 2 Minuten cremig schlagen, die Milch/Sahne unterrühren und in feuerfeste Porzellanförmchen gießen.  
Im Combi-Dampfgarer bei 95°C, 30% Feuchtigkeit, 50 Min. Garen.  
Vollständig erkalten. Dann mit braunem Zucker bestreuen und flambieren.