



# Kartoffel-Pauls Rezeptkiste

## Kartoffel-Pauls ‚Weihnachtliche Bratäpfel mit Vanillesoße‘

### Zutaten für 6 Bratäpfel:

- 6 Äpfel (z.B. Elstar oder Braeburn)
- 50 g Butter
- 50 g Rosinen
- 200 g Marzipan
- 100 g gehackte Haselnüsse
- 1 Ei
- 2 TL Rum
- Zimt
- Zucker

### Zutaten für die Vanillesoße:

- 1 Pck. Vanille-Soßen-Pulver
- 500 ml Milch
- 2 EL Zucker



Backzeit: ca. 20 Minuten, 200° Grad

### Zubereitung:

Bei den Äpfeln die Kerngehäuse mit einem Apfelsstecher herausstechen. Wer möchte, kann noch einen Stern am oberen Rand des Apfels herausstechen (einfach mit dem Messer sternförmig um das Loch herum Kerben einschneiden), dann sieht der Bratapfel besonders weihnachtlich aus.

Für die Füllung nun die Marzipanmasse mit den Rosinen, den gehackten Haselnüssen, dem Rum, etwas Zimt und Zucker sowie dem Ei vermengen und anschließend in die Äpfel füllen. Die gefüllten Äpfel in eine Auflaufform setzen und mit der zuvor geschmolzenen Butter bestreichen. Die Auflaufform in den auf 200° Grad vorgeheizten Backofen schieben und für ca. 20 Minuten backen.

Währenddessen die Vanillesoße laut Packungsanleitung vorbereiten und vom Herd nehmen.

Die fertigen Bratäpfel jeweils in ein Dessertschälchen setzen, mit etwas Zimt und Zucker bestreuen und die noch warme Vanillesoße dazugeben. Heiß servieren!

**Tip:** Wer es lieber knackig mag, kann statt der gehackten Haselnüsse auch Haselnusskrokant verwenden. Wenn Kinder mitessen, einfach den Rum weglassen.

Kartoffel-Paul wünscht  
Guten Appetit!

**Kartoffel-Paul Lieferservice:** Tel.: 0 21 51 - 32 53 890  
eMail: kartoffel-paul@arcor.de • www.kartoffel-paul-bringts.de

**Inh.:** Jürgen Paul Verstrepfen • Tönisberger Str. 130 • 47839 Krefeld • Betr.-Nr.: 051140000

© Fotos: Kartoffelherz/uschi dreiucker/PIXELIO.de, Bratäpfel/Aira/PIXELIO.de

