

Der Bratapfel

(Volksgut aus Bayern)

Kinder, kommt und ratet,
was im Ofen bratet!
Hört, wie's knallt und zischt.
Bald wird er aufgetischt,
der Zipfel, der Zapfel, der Kipfel,
der Kapfel, der gelbrote Apfel.

Kinder, lauft schneller,
holt einen Teller,
holt eine Gabel!
Sperrt auf den Schnabel
für den Zipfel, den Zapfel,
den Kipfel, den Kapfel,
den goldbraunen Apfel!

Sie pusten und prusten,
sie gucken und schlucken,
sie schnalzen und schmecken,
sie lecken und schlecken
den Zipfel, den Zapfel,
den Kipfel, den Kapfel,
den knusprigen Apfel.





Zutaten:

- Für die Äpfel und Vanillesoße:
- 4 säuerliche Äpfel (à ca. 175 g; z.B. Elstar)
- 150 ml Apfelsaft
- 1/2 l Milch
- 1 Päckchen Vanillesoßenpulver (für 1/2 l Milch; zum Kochen)
- 2 EL Zucker
- Alufolie
- Für die Marzipanfüllung:
- 3 Walnusskerne
- 75 g Marzipanrohmasse
- 1 kleines Eiweiß (Gr. S)
- 1 EL gehackte Mandeln

Zubereitung von Bratäpfel mit Vanillesoße

1. Ofen vorheizen (E-Herd: 200°C/Umluft: 175°C/Gas: Stufe 3). Äpfel waschen, trocken reiben und die Kerngehäuse mit einem Apfelsausstecher ausstechen.
2. Eine der Füllungen in die Apfellocher drücken, dabei evtl. mit einem Kochlöffelstiel nachschieben. In eine ofenfeste Form setzen. Apfelsaft angießen. Marzipanfüllung: Walnüsse fein hacken. Marzipan grob reiben. Beides mit Eiweiß und Mandeln mit den Schneebesens des Rührgeräts verrühren. Masse in die Apfellocher drücken. Im Ofen ca. 1 Stunde backen, bis sie weich sind. Evtl. nach 30 Minuten mit Alufolie abdecken.
3. Für die Vanillesoße 5 EL Milch und Soßenpulver glatt rühren. Übrige Milch und Zucker aufkochen. Soßenpulver einrühren, wieder aufkochen, 1 Minute köcheln. Bratäpfel mit heißer oder kalter Vanillesoße servieren.