

Kuhre

*Einkaufen auf dem
Bauerhof*

Bratapfel mit Mandelsoße

Zutaten

- Boskop-Äpfel
- Etwas Preiselbeeren
- Butter (für Butterflöckchen)

Für die Soße:

- ¼ Ltr. Milch
- 100 g Marzipan-Rohmasse
- 1 Pck. Vanillinzucker
- 2 EL Zucker
- 2 Eigelb
- 3 EL gemahlene Mandeln
- 125 g Creme-Double
- 1 EL Rum

Zubereitung

Boskop-Äpfel waschen, Kerngehäuse ausstechen, auf ein gefettetes Backblech oder in Auflaufform setzen, mit Preiselbeeren füllen, Butterflöckchen aufsetzen und bei 220°C 25 Minuten backen.

Soße:

Milch aufkochen. Marzipan-Rohmasse reinkrümeln und mit Vanillinzucker und Zucker in der Milch auflösen.

In die heiße, aber nicht mehr kochende Soße die Eigelbe, gemahlene Mandeln, Creme-Double und Rum einrühren.

Empfohlen vom Hofladen Kuhre in Herzebrock-Clarholz

www.hof-kuhre.de
Telefon: 05245-3590