

GEFÜLLTE BRATÄPFEL

Zubereitungszeit
rund 25 Minuten



Zutaten (für vier Personen)

- 4 mittelgroße Äpfel
- 200 ml saure Sahne
- 2 EL Walnusskerne
- 1 EL Vanillepuddingpulver
- 2 EL Honig
- 1 kleine Zimtstange
- 250 ml Weißwein
- 3 Eigelbe
- 4 EL Schlagsahne

Die Äpfel waschen, Deckel abschneiden und vorsichtig aushöhlen. Das Kerngehäuse entfernen und den Rest des Innenlebens eine Minute mit einem Schuss Weißwein und Honig aufkochen und abkühlen lassen. Derweil die Walnusskerne zerstoßen. Die abgekühlte Apfelmasse mit den Walnüssen, saurer Sahne und Vanillepuddingpulver vermischen und in die Äpfel füllen. Den Deckel aufsetzen und die Äpfel in eine gebutterte Auflaufform setzen. Bei rund 200 Grad Celsius zehn Minuten im Ofen backen.

Während die Äpfel backen, die Weinschaumcreme zubereiten. Dazu die Schlagsahne steif schlagen. Die Eigelbe mit dem Honig schaumig rühren. Den restlichen Weißwein erhitzen und langsam unter ständigem Rühren in die Eischaummasse gießen. Die Soße zurück in den Topf und unter Rühren kurz aufwallen lassen. Sofort vom Feuer ziehen und kurz vor dem Servieren die Schlagsahne unterziehen.

Guten Appetit!

Empfohlen von:

Christel und Gabriele Kurz,

Mitglieder der Koch-Vereinigung BioSpitzenköche,
www.bio-spitzenkoeche.de

Alle Rezepte finden Sie auch zum Download auf www.biowoche.de

