

## Bratäpfel



### **Zutaten:**

4            Äpfel  
50 g        Mandeln, gemahlen  
50 g        Kürbismarmelade (oder andere)

### **Zubereitung:**

Die Äpfel waschen und das Kerngehäuse ausstechen.  
Die gemahlenden Mandeln und die Marmelade miteinander verrühren.  
Die Äpfel mit der Masse füllen und in eine Auflaufform geben..  
Nun nur noch bei 100 °C ca. 30 Minuten im Ofen backen.  
Die Bratäpfel mit einer Vanillesoße servieren.

## Vanillesoße

### **Zutaten:**

500 ml      Milch  
0,5 Pck     Vanillepuddingpulver  
1 EL        Honig

### **Zubereitung:**

In einen Teil der kalten Milch das Puddingpulver und den Honig einrühren.  
Den Rest der Milch zum Kochen bringen und das eingerührte  
Puddingpulver unter ständigen Rühren hinzufügen, nochmals aufkochen lassen.

Heiß oder kalt zum Bratapfel servieren.