Bratapfel mit Vanillesauce

Weihnachts-Bratapfel mit Vanillesauce

4 mittlere säuerliche Äpfel z. B. Boskop schälen und Kerngehäuse ausstechen, mit

30 g Zitronensaft …….. die Äpfel von allen Seiten benetzen
8 Dominosteine …….. die Äpfel mit je zwei Dominosteinen füllen, in den *Varoma* setzen.

500 g Wasser …….. in den Mxtopf geben, verschließen, Varoma aufsetzen und ca. **15 – 25 Min./Varoma/Stufe 1** garen. Anschließend Garaufsatz zur Seite stellen und Mixtopf leeren

Sauce:

300 g Milch

1 Pr. Salz

4 Eigelb

1/2 Pck. Vanillepuddingpulver (15 g)

30 g Zucker

20 g V'Zucker, selber gemacht …. alles **6 Min./80°C/Stufe 4** erwärmen

Einen Saucenspiegel auf große Teller gießen, den Bratapfel hineinsetzen und dekorativ mit Zimt-Zucker oder Weihnachtszucker bestreuen.

Guten Appetit,

Rina Wilken

www.genusswelt-wilken.de