



Alle GEFRO-Produkte, die Sie zum Nachkochen benötigen, können Sie bequem im Shop bestellen.

GEFRO GmbH & Co. KG
87697 Memmingen / Allgäu

Telefon 08331 / 95 95 0
Telefax 08331 / 95 95 17

E-Mail: info@gefro.de

Einkaufszettel

Gefüllte Bratäpfel mit Preiselbeer-Vanillesoße

- GEFRO Honig Wald & Blüte
- 1 Vanilleschote
- 300 ml Milch, 1,5 % Fett
- 3 EL Zucker
- 3 Eigelb
- 2 EL Preiselbeeren
- 1 Bio-Orange
- 80 g Maronen, gegart und geschält
- 1 Päckchen Vanillin-Zucker
- 30 g Mandeln, gehackt
- 20 g Marzipanrohmasse
- 2 EL Schmand
- Zimt
- 4 große, rote Äpfel, z. B. Boskop oder Grafensteiner

Weitere tolle Rezepte finden Sie unter www.gefro.de

Gefüllte Bratäpfel mit Preiselbeer-Vanillesoße

Rezept für 4 Personen
Zubereitung ca. 60 Minuten

Nährwerte pro Portion:

| | | | | |
|-------------|----------------------|--------------|---------------------|--------------------|
| 17,7 g Fett | 49,2 g Kohlenhydrate | 8,1 g Eiweiß | 5,9 g Ballaststoffe | 394 kcal Brennwert |
|-------------|----------------------|--------------|---------------------|--------------------|

Gefüllte Bratäpfel mit Preiselbeer-Vanillesoße: Den Ofen auf 180 °C vorheizen. 1 Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Vanillemark mit der Messerspitze herauskratzen. 300 ml Milch mit 3 EL Zucker und dem Vanillemark in einen Topf geben, aufkochen und vom Herd nehmen.

Die Eigelbe in eine Schüssel geben und mit dem Handrührgerät schaumig aufschlagen. Die Milch langsam zugießen und die Masse zurück in den Topf geben. Nun bei mittlerer Temperatur mit dem Handrührgerät weiterschlagen, bis eine leicht cremige Konsistenz entsteht. Die Soße darf nicht aufkochen! Sofort vom Herd nehmen und durch ein Haarsieb passieren. 2 EL Preiselbeeren unterrühren und die Vanillesoße kalt stellen.

Die Schale von der Orange fein abreiben. 80 g Maronen in ein hohes Gefäß geben und mit dem Stabmixer fein pürieren. Das Maronenpüree in eine Schüssel geben und 1 Päckchen Vanillezucker, 30 g gehackten Mandeln, 20 g Marzipan, 1 EL **GEFRO Honig Wald & Blüte** sowie 2 EL Schmand verkneten. Die Füllmasse mit etwas Zimt abschmecken.

Das Kerngehäuse der Äpfel großzügig ausstechen und mit der Masse füllen. In eine Metallform (z. B. Kuchenform) setzen und im Ofen etwa 25 - 30 Minuten garen.