

POCHIERTER APFEL MIT VANILLESAUCE

Pochierter Apfel

4	mittelgroße Äpfel
1 TL	Zucker
1/2	Saft der Zitrone
etwas	Nelken

Vanillesauce

500 ml	Milch
50 g	Zucker
2	Eigelbe
15 g	Stärke
1/2	Vanilleschote

Füllung der Äpfel

2 EL	Rosinen
2 EL	Rum
2 EL	Preiselbeermarmelade
2 EL	gehackte Mandeln
etwas	Zimtpulver

Zubereitung der pochierten Äpfel

Die Äpfel vom Kerngehäuse befreien und schälen.
In einen Kochtopf so viel Wasser geben das die Äpfel bedeckt sind.
Ganze Nelken, Zitronensaft, Zucker und Äpfel in den Topf geben.
Die Äpfel bissfest kochen (ca. 12 Minuten).

Zubereitung der Füllung

Rum, Rosinen, Marmelade und gehakte Mandeln verrühren.
Eventuell etwas Zimtpulver dazu mischen.

Die gekochten Äpfel mit der Marmelademischung füllen.

Zubereitung der Vanillesauce

Zwei Drittel der Milch in einen kleinen Topf geben und zum Kochen bringen. Die **restliche** Milch mit Zucker, Eigelb und Stärke vermischen. Eine halbe Vanilleschote auskratzen und das Mark ebenso untermischen.

Sobald die Milch aufgeköcht ist, die Eigelb-Stärke-Mischung unterrühren. Die Vanille-Sauce unter ständigem Rühren aufkochen.