

# KOCH BIBLIOTHEK

## Schleswig - Holstein

Im Bürgerhaus Vorwerk-Falkenfeld, Elmar-Limberg-Platz 4, 23554 Lübeck, I.OG, Tel. 0171-9073606

Immer am Dienstag ab 10.00 Uhr, oder nach Vereinbarung

[www.kochbuchbibliothek-sh.de](http://www.kochbuchbibliothek-sh.de)

### *Weihnachtszeit*

### *Flockiger Bratapfel*

**Zutaten:** 4 Äpfel, 6 Esslöffel Mehrkornflocken, 2 Esslöffel Haselnussblättchen, 50 Gramm Marzipanrohmasse, 50 Gramm Cranberry, getrocknete, 1 Esslöffel Honig,

4 Teelöffel Zimt, 1 Prise Kardamom, gemahlen, 1 Prise Nelkenpulver

**Sauce:** 1 Vanilleschote, 300 ml Milch, 3 Esslöffel Zucker, 3 Eigelb,

- Den Ofen auf 170 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen
- Von den Äpfeln einen "Deckel" mit Stiel abschneiden
- Danach das Kerngehäuse der Äpfel entfernen
- Zutaten für die Füllung in einer Schüssel vermischen und gut verkneten
- Äpfel in eine ofenfeste Form setzen und die Äpfel mit der Masse befüllen
- Den Deckel wieder aufsetzen
- Die Äpfel ca. 15 Minuten im Ofen backen
- Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen
- Milch, Schote, Mark und Zucker in einen kleinen Topf geben und kurz aufkochen lassen, vom Herd nehmen
- Eigelbe in einem kleinen Topf mit einem Handrührer schaumig schlagen
- Die heiße Vanillemilch vorsichtig dazu geben und die Sauce wieder auf den Herd stellen
- Bei mittlerer Hitze mit einem Schneebesen weiter schlagen, bis die Sauce cremig wird und einmal ganz kurz aufkocht
- Dann die Sauce sofort vom Herd nehmen
- Die Äpfel auf einem Teller anrichten und den Deckel abnehmen
- Mit der Vanillesauce begießen und den Deckel wieder aufsetzen

Warm servieren