

Bratäpfel mit Vanillesoße

Zutaten:

4 große Äpfel

etwas Butter

Nüsse

Konfitüre oder Marmelade (z. B. Johannis- oder Preiselbeeren)

Zubereitung:

Äpfel schälen, mit einem Ausstecher das Kerngehäuse entfernen, die Äpfel auf eine gebutterte flache Schale setzen, mit Konfitüre und Nüssen füllen.

Butterflöckchen aufsetzen, bei mittlerer Hitze im Backofen garen.

Mit dicklicher Vanillesoße reichen.

Bratzeit: 15 bis 20 Minuten bei 225°C

Pommes au four à la crème anglaise

Ingrédients:

4 grosses pommes

un peu de beurre

noix/noisettes

confiture (par exemple groseille ou airelles rouges)

Préparation:

Eplucher et évider les pommes, les placer dans un moule beurré et les fourrer avec de la confiture et des noix/noisettes.

Mettre une noix de beurre sur chaque pomme et les enfourner à mi-hauteur.

Napper avec la crème anglaise.

Temps de cuisson: 15 à 20 minutes à 225°C