

**Zutaten:**

- 4 Äpfel,  
am besten Boskop
- 50 g Mandelsplitter
- 50 g Rosinen
- 4 TL Aprikosenkonfitüre  
oder Honig
- 1 Prise Zimt
- Margarine
- 1 EL Speisestärke
- 1 Eigelb
- ½ Liter Milch
- 20 g Zucker
- 1 TL Vanillezucker



# Bratäpfel

Arbeitszeit: ca. 40 Min.

Schwierigkeitsgrad: normal

Portionen: 4

**Zubereitung:**

Die Äpfel waschen und das Kerngehäuse herausstechen. Mandeln, Rosinen, Konfitüre und Zimt vermischen und die Mischung mit einem Teelöffel in die Öffnung der Äpfel geben und mit einem Kochlöffelstiel hineindrücken.

Die Äpfel in eine gefettete Auflaufform setzen und auf jeden Apfel ein Margarineflöckchen geben. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C (Gas: Stufe 3, Umluft 175 °C) ca. 25 Min. backen.

Für die Soße Speisestärke und Eigelb in 2 EL kalter Milch anrühren. Die restliche Milch mit Zucker und Vanillezucker zum Kochen bringen. Die angerührte Speisestärke unter Rühren hineingießen und kurz kochen lassen.