

Marzipan Apfel mit Vanillesoße

Zutaten:

2 große	säuerliche Äpfel
200 Gramm	gemahlene Haselnüsse
100 Gramm	gehackte Haselnüsse
100 Gramm	Rohmarzipan
1 Handvoll	Rosinen
1 Paket	Vanille Zucker
Saft 1	Zitrone
3	Eigelb
2 Esslöffel	Zucker
2 Esslöffel	Vanillezucker
1	Vanilleschote
1 Esslöffel	Speisestärke
350 Milliliter	Milch

Zubereitung:

Marzipanapfel

1. die Äpfel halbieren und das Gehäuse mit einem Pariser Löffel ausstechen
2. die Zitrone auspressen und den Saft über die Apfelhälften träufeln
3. die Haselnüsse, die Rosinen, das Marzipan und den Vanillezucker miteinander vermischen
4. die Apfelhälften mit der Füllung füllen
5. eine Auflaufform einfetten und die gefüllten Apfelhälften in die Form legen
6. den Backofen auf 200° C vorheizen
7. die Auflaufform in den Backofen stellen und die Hitze auf 180° C herunter drehen
8. solange backen, bis die Äpfel anfangen weich zu werden
9. aus dem Backofen nehmen und mit einer Prise Zimt bestreuen

Vanillesoße

10. Vanilleschote längs aufschlitzen und mit einem Messerrücken das Mark herausschaben
11. Eigelb, Zucker, Vanillezucker, Stärke und Vanillemark glatt rühren
12. Mit Milch aufgießen und die Vanilleschote zugeben
13. Bei schwacher Hitze so lange rühren, bis die Soße dick wird
14. Wichtig: nicht kochen!
15. die Vanillesoße leicht abkühlen lassen
16. den Marzipanapfel mit Vanillesoße noch leicht warm servieren