

Bratapfel mit Vanillesauce

Zutaten	Zubereitung
<p>5 mittlere Äpfel z.B. Boskoop 40 g gehackte Walnüsse, Mandelblättchen und/oder Haselnüsse 8 Dörrzwetschken, kleingeschnitten (alternativ: 40 g Rosinen) 1 Messerspitze Zimt 2 EL Honig, flüssig</p> <p>Vanillesauce ½ l Milch ½ Pkg Vanillepuddingpulver (18 g) 2 EL Zucker</p> 	<p>Fülle zubereiten</p> <ul style="list-style-type: none"> Nüsse, Trockenfrüchte und Zimt mit dem Honig vermischen. <p>Äpfel vorbereiten</p> <ul style="list-style-type: none"> Das obere Viertel der Äpfel abschneiden. Restl. Apfel mit einem Apfelausstecher großzügig ausstechen und füllen. Äpfel in eine mit Butter ausgefettete Auflaufform setzen, übrige Füllung darauf geben. Deckel wieder aufsetzen. <p>Bratapfel braten Auflaufform in den auf 180°C vorgeheizten Ofen schieben und 30 min backen.</p> <p>Vanillesauce zubereiten</p> <ul style="list-style-type: none"> Ca. 150 ml Milch mit Vanillepuddingpulver glatt rühren. Restl. Milch in einen Topf aufkochen, wenn die Milch hochkommt Vanillepuddingpulvermischung einrühren. Unter ständigem Rühren die Vanillesauce nochmals aufkochen (Herdplatte ausschalten).

Mürbe Apfelschlangerl

Zutaten	Zubereitung
<p>Mürbteig 250 g Mehl (davon die Hälfte Dinkelvollkornmehl) Salz 120 g Butter 60 g Staubzucker 1 Ei oder 2 Dotter</p> <p>Apfelfülle 800 g Äpfel, blättrig oder grob geraspelt</p> <p>Zimt und Zucker nach Geschmack Rosinen ev. 18 g gehackte Walnüsse 2 EL Zucker</p>	<p>Mürbteig zubereiten</p> <ul style="list-style-type: none"> Mehl sieben, Butter fein hinein schneiden, abbröseln (händisch oder Mixer mit Knetbacken) Staubzucker untermischen Grube bilden und Ei einrühren, Teig kurz abkneten 30 min zugedeckt und kühl rasten lassen <p>Teig ausrollen und füllen</p> <ul style="list-style-type: none"> Teig halbieren, jede Hälfte zu einem Rechteck ausrollen Fülle auf das mittlere Drittel des Teiges geben, eine Teigseite über die Fülle schlagen, mit Ei bestreichen, die zweite Teigseite darüber schlagen, mit Ei bestreichen. <p>Apfelschlangerl backen</p> <ul style="list-style-type: none"> Auf mittlerer Schiene bei 180-200° C ca. 40 min backen (Ober-/Unterhitze)