



Kochen mit allen Sinnen - Kochschule Bernau !

AHKO Einrichtungen GmbH
Schwanebecker Chaussee 12
16321 Bernau bei Berlin

&

Gasthaus Leiterwagen
An der Stadtmauer 15
16321 Bernau bei Berlin

Bratapfel mit Marzipanfüllung auf Vanillesauce

Das brauchen Sie:

Äpfel säuerlich 4 Stück
Marzipanrohmasse 100 g
Mandelstifte 50 g
Butter 50 g
Rosinen 50 g
Zucker 50 g

Zubereitung:

1. Äpfel waschen, halbieren und leicht aushöhlen.
2. Mandelstifte in einer Pfanne ohne Fett leicht anrösten.
3. Marzipan, Mandeln, Zucker, Rosinen und Butter, zu einer geschmeidigen Masse verrühren, und diese in die Apfelhälften füllen.
4. Äpfel auf einem Blech im Ofen bei 200 ° C, 15-20 min. backen.

Das brauchen Sie:

Vanillesauce 1 Beutel
Vanillestange 1 Stück
Zucker
Milch
Mohn
Marillenlikör oder Galliano 40 ml

Zubereitung:

Die Vanillesauce nach Rezept des Herstellers, mit der Vanillestange und dem Mark aus dieser Kochen, den Likör und den Mohn hinzugeben.

Die angegebenen Mengen beziehen sich immer auf 4 Personen !