

# Apfel im Schlafrock mit Vanillesoße



## Zutaten (für 4 Portionen)

Für den Mürbeteig

- 250 g Mehl
- 1 Messerspitze Backpulver
- 60 g Zucker
- 1 Vanillezucker
- 1 Ei
- 1 Prise Salz
- 125 g Butter in Stückchen

Für die Äpfel

- 4 Äpfel
- 80 g geriebene Haselnüsse
- 50 ml Amaretto

Für die Vanillesoße

- 500 ml Milch
- Mark einer Vanilleschote
- 50 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 25 g Speisestärke
- 1 Eigelb

Außerdem

- 1 Eiweiß
- Butter für die Form

## Nährwerte

Pro 100 Gramm

- 233 kcal
- 4 g Eiweiß
- 11 g Fett
- 26 g Kohlenhydrate

**Zeitaufwand: 20 Minuten**

**zzgl. 10 Minuten Kühlzeit und 30 Minuten Backzeit**

## Zubereitung

1. Alle Zutaten mit den Knethaken des Handrührgeräts zu einem bröseligen Teig verkneten. Die Brösel auf der bemehlten Arbeitsfläche mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Dann den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einer flachen Scheibe kneten, in Frischhaltefolie einschlagen und kühl stellen.
2. Die Äpfel waschen und das Kerngehäuse ausstechen. Für die Füllung Haselnüsse und Amaretto mischen. Die Äpfel damit füllen.
3. Den Ofen auf 180° C Ober-/ Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.
4. Den Mürbeteig auf einer bemehlten Fläche dünn ausrollen und vier Quadrate, passend zur Größe der Äpfel, (ca. 18 x 18 cm) ausschneiden. Aus den Teigresten vier kleine Plätzchen ausstechen. Je einen Apfel in die Mitte des Teiges setzen und die Ränder mit Eiweiß bestreichen. Die Ecken über dem Apfel zusammenfassen und auch die Seiten aneinander drücken. Oben auf den Apfel das Teigplätzchen legen. Die Äpfel in die Form setzen und für 30 Minuten backen.
5. Für die Vanillesoße die Milch – etwas zum Anrühren der Speisestärke zurücklassen – mit Vanillemark, Zucker und Salz aufkochen. Speisestärke mit dem Rest Milch verquirlen und in die aufgekochte Milch rühren. Erneut kurz aufkochen lassen, dann vom Herd nehmen und das Eigelb langsam hinzugeben. Topf vom Herd nehmen.
6. Die Äpfel zusammen mit der Vanillesoße servieren.



REISER RÄT

Servieren Sie statt der Vanillesoße eine Kugel Vanilleeis zu den Äpfeln.

