



Alle GEFRO-Produkte, die Sie zum Nachkochen benötigen, können Sie bequem im Shop bestellen.

GEFRO GmbH & Co. KG
87697 Memmingen / Allgäu

Telefon 08331 / 95 95 0
Telefax 08331 / 95 95 17

E-Mail: info@gefro.de

Einkaufszettel

Gefüllte Bratäpfel mit Preiselbeer-Vanillesoße

- 1 EL GEFRO Honig Wald & Blüte
- 1 Vanilleschote
- 300 ml Milch, 1,5 % Fett
- 3 EL Zucker
- 3 Eigelb
- 2 EL Preiselbeeren
- 1 Bio-Orange
- 80 g Maronen, gegart und geschält
- 1 Päckchen Vanillin-Zucker
- 30 g Mandeln, gehackt
- 20 g Marzipanrohmasse
- 2 EL Schmand
- Zimt
- 4 große, rote Äpfel, z. B. Boskop oder Grafensteiner

Weitere tolle Rezepte finden Sie unter www.gefro.de

Gefüllte Bratäpfel mit Preiselbeer-Vanillesoße

Rezept für 4 Personen
Zubereitung ca. 60 Minuten

Nährwerte pro Portion:

17,7 g Fett	49,2 g Kohlenhydrate	8,1 g Eiweiß	5,9 g Ballaststoffe	394
kcal Brennwert				

Gefüllte Bratäpfel mit Preiselbeer-Vanillesoße:

1. Vanillesoße vorbereiten:

Den Ofen auf 180 °C vorheizen.

1 Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen.

300 ml Milch mit 3 EL Zucker und dem Vanillemark in einen Topf geben, aufkochen und vom Herd nehmen.

Die Eigelbe in einer Schüssel mit dem Handrührgerät schaumig aufschlagen.

Die heiße Milch langsam zugießen, dabei weiter rühren.

Die Mischung zurück in den Topf geben und bei mittlerer Temperatur weiterschlagen, bis die Soße leicht cremig wird.

Wichtig: Nicht aufkochen!

Sofort vom Herd nehmen und durch ein feines Sieb gießen.

2 EL Preiselbeeren einrühren und die Soße kalt stellen.

2. Füllung zubereiten:

Die Schale einer Orange fein abreiben.

80 g Maronen in ein hohes Gefäß geben und mit dem Stabmixer pürieren.

Das Maronenpüree in eine Schüssel geben und mit 1 Päckchen Vanillezucker, 30 g gehackten Mandeln, 20 g Marzipan,

1 EL Honig und 2 EL Schmand verkneten.

Mit etwas Zimt abschmecken.

3. Äpfel füllen:

Das Kerngehäuse der Äpfel großzügig ausstechen.

Die vorbereitete Maronenmasse einfüllen.

Die Äpfel in eine Metallform (z. B. Kuchenform) setzen.

4. Bratäpfel backen:

Im vorgeheizten Ofen ca. 25–30 Minuten garen, bis die Äpfel weich und leicht gebräunt sind.

5. Anrichten & Servieren:

Die warmen Bratäpfel mit der gekühlten Preiselbeer-Vanillesoße servieren.