

Kochkurs mit Dagmar Melzer für die Bugi-Koch-AG

## „Weihnachtlicher Bratapfel-Igel mit selbstgemachter Vanillesoße“

Bratapfel-Igel	
Zutaten für 4 Personen	Zubereitung
4 mittelgroße Äpfel (z.B. Boskop)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Einen kleinen Deckel von jedem Apfel abschneiden, der später nach dem Befüllen wieder oben auf den Apfel kommt.</li> <li>• Die Kerngehäuse mit Hilfe eines Apfelausstechers entfernen.</li> <li>• Gehackte Nüsse, Agavendicksaft, Lieblingsmarmelade, Butter, Rosinen und Zimt verrühren und in die Äpfel füllen.</li> <li>• Jeden Apfel mit Mandelstifte spicken, sodass ein Apfel-Igel entsteht.</li> <li>• Eine feuerfeste Form mit Butter einfetten, die gefüllten Äpfel in die Form setzen und auf jeden Apfel einen Deckel legen.</li> <li>• Die Form in den Backofen schieben (mittlere Schiene) und 30 bis 45 Minuten bei 175° C backen.</li> </ul>
4 EL gehackte Nüsse	
4 EL Agavendicksaft	
4 EL Lieblingsmarmelade	
4 TL Butter	
Rosinen und Zimt nach Geschmack	
Mandelstifte	



Selbstgemachte Vanillesoße	
Zutaten für 4 Personen	Zubereitung
400 ml Milch	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Die Speisestärke mit etwas kalter Milch anrühren.</li> <li>• Die Vanilleschote halbieren und das Vanillemark mit der Rückseite eines Messers herauskratzen.</li> <li>• Die Restliche Milch mit Sahne, Vanilleschote und -mark, Rohrzucker und Salz zum Kochen bringen.</li> <li>• Die Vanilleschote aus der Milch nehmen.</li> <li>• Die angerührte Speisestärke in die heiße Milch einrühren, kurz aufkochen lassen und von der Herdplatte nehmen.</li> <li>• Die Vanillesoße warm zum Bratapfel-Igel servieren.</li> </ul>
100 ml Sahne	
3 EL Rohrzucker	
1 Vanilleschote	
10 g (ca. 1 EL) Speisestärke	
1 Prise Salz	

Guten Appetit!