

Weihnachtlicher Bratapfel



Zutaten:

Schale von einer Bio-Orange
100g vorgekochte Maronen
1 EL Münchener Kindl Senf Festtagssenf
Mark einer Vanillestange
½ TL Zimt
4 EL braunen Rohrzucker
2 EL Honig
4 Äpfel (à ca. 200 g, z. B. Elstar)
4 Zimtstangen
4 Sternanis
500 ml Milch
1 Päckchen Soßenpulver "Vanille-Geschmack"

1. Die Bio-Orange heiß waschen, trocknen und die Schale dünn abreiben. Aus den Maronen ein Mus bereiten und mit Münchener Kindl Festtagssenf, Vanillemark, Zimt, 2 EL Rohrzucker, Honig und der Orangenschale vermengen.
2. Das Kerngehäuse der Äpfel ausstechen und anschließend in je 4 Scheiben schneiden. Abwechselnd eine Apfelscheibe und ein EL vom Maronenmus zu einem Türmchen aufrichten.
3. Die Äpfel auf ein Blech platzieren und im vorgeheizten Backofen bei 175° Grad Umluft ca. 45 Minuten backen.
4. Während der Backzeit die Vanillesauce laut Anleitung zubereiten.
5. Anschließend einen Vanillespiegel auf einem Teller anrichten und das Bratapfel-Türmchen mittig aufsetzen. Je einen Apfel mit einer Zimtstange und einem Anissternechen krönen.