



BRATÄPFEL MIT CHAI-FÜLLUNG UND VANILLESAUCE *als Dessert*

Zum Abschluss gibt es einen winterlichen Bratapfel mit Chai-Gewürzen verfeinert.

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

- 25 g Walnüsse
- 40 g Mandeln
- 75 g Datteln
- 25 g Rosinen
- ¼ TL Zimt
- 1/8 TL getrockneter Ingwer
- Prise geriebene Muskatnuss
- 1 TL Orangensaft
- Prise Salz
- 4 süß-saure Äpfel

ZUBEREITUNG:

Für die Füllung Walnüsse und Mandeln fein reiben.

Danach mit Datteln, Rosinen, Gewürzen, Orangensaft und Prise Salz pürieren.

Ofen auf 180 °C (Heißluft) vorheizen.

Die Äpfel vom Kerngehäuse befreien, entweder mit einem Apfelausstecher ausstechen oder einem Messer oben und unten das Kerngehäuse aushöhlen.

Die Füllung in die Löcher drücken und die Äpfel in eine Auflaufform mit etwas Wasser setzen.

Für 20-25 Min. backen.

ZUTATEN FÜR DIE VANILLESAUCE:

500 ml Mandel- oder Haferdrink

1 EL Speisestärke

1/8 TL Kurkuma

1 EL Rohrohrzucker

Prise gemahlene Vanille

ZUBEREITUNG:

Alle Zutaten miteinander verrühren.

Dann aufkochen und unter gelegentlichem Rühren eindicken lassen.

Warm mit dem Bratapfel servieren.

Lass es dir schmecken!