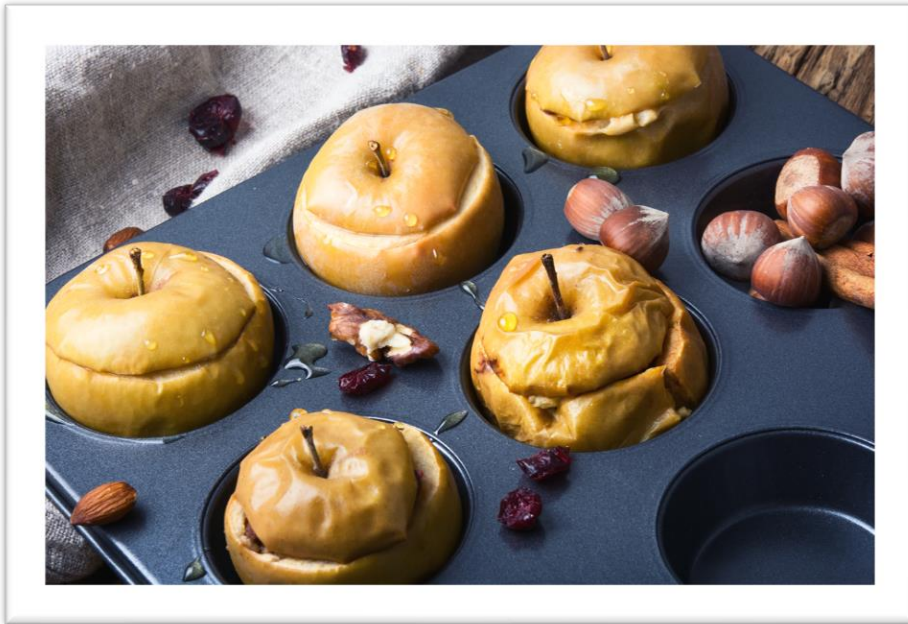


Bratapfel mit Vanillesoße



Zutaten für 10 Kinderportionen

- 800g kleine Äpfel
- 40g gemahlene Haselnüsse
- 10g Honig
(nur bei Kindern >1 Jahr, sonst Zucker/Zimt)
- 450ml halbfette Milch
- 10g Vanille-Puddingpulver
- 10g Zucker

Schwierigkeitsgrad



Bratapfel mit Vanillesoße

Zubereitung

- Für den Bratapfel die Äpfel mit einem Kernausstecher aushöhlen.
- Honig mit gemahlene Haselnüssen und etwas Zimt verrühren und die Äpfel damit füllen.
- In eine gefettete Auflaufform oder ein GN-Blech mit der Öffnung nach oben setzen und bei 200°C ca. 20 Minuten backen.
- Für die Vanillesoße die Milch aufkochen. Puddingpulver mit etwas kalter Milch anrühren und in die kochende Milch einrühren.
- Nochmals aufkochen und mit Zucker süßen.

Tipp

- Damit die Äpfel nicht umfallen, kann man sie auch prima in Muffinformen backen.