

Prinz-Eugen-Straße 2
77654 Offenburg

Ernaehrungszentrum@ortenaukreis.de
www.EZ-Ortenau.de



Backapfel mit Mandelhaube

Zutaten:	Zubereitung:
1 Ei 1 TL Zucker 1 P. Vanillezucker 10 g Speisestärke	In einem kleinen Topf verrühren, bis keine Klümpchen mehr zu sehen sind.
250 ml Milch 1,5% Fett	In die Eiercreme rühren, unter stetigem Rühren aufkochen lassen, vom Herd nehmen, abkühlen lassen.
4 Äpfel (z.B. Elstar, Jonagold, usw.)	Waschen, quer halbieren, Kerngehäuse ausstechen. Mit der Schnittfläche nach oben in eine Auflaufform setzen, den Pudding in die Äpfel füllen.
60 g Butter 100 g Mandelblättchen 40 g Honig 1 Prise Zimt	In einer Pfanne einmal aufkochen lassen, die Masse auf den Äpfeln verteilen, leicht andrücken.
Im Backofen bei 170 Grad Heißluft ca. 25 Minuten backen.	
Anrichten: je nach Größe der Äpfel 1- 2 Äpfel- Hälften auf einen Teller anrichten.	

