



Veganer Zimt-Bratapfel mit Vanillesauce

Zeit gesamt
1h

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Mandeln, ganz	50 g
Margarine, vegan	3 EL
Zucker	3 EL
Rosinen	50 g
Apfelmus	2 EL
brauner Rum	10 ml
Marzipanrohmasse	100 g
Zimt	
Salz	
Äpfel, rot	2 St.
Vanilleschote	1 St.
Mandeldrink	400 ml
Speisestärke	2 EL

Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, mittlerer Topf, kleine Auflaufform, Alufolie

1. Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Mandeln grob hacken. In einer Schüssel weiche Mandeln, Margarine, 1 EL Zucker, Rosinen, Apfelmus, Rum, Marzipanrohmasse, Zimt und 1 Prise Salz mit den Händen verkneten. Äpfel waschen, halbieren und Kerngehäuse großzügig entfernen.
2. Apfelhälften mit der Schnittfläche nach oben in eine Auflaufform setzen. Mit jeweils 2–3 EL Marzipanmasse füllen. Im Backofen ca. 40–50 Min. backen, nach 30 Min. evtl. mit Alufolie abdecken, damit die Rosinen nicht zu dunkel werden.
3. Inzwischen Vanilleschote längs halbieren und Vanillemark mit einer Messerspitze auskratzen. In einem Topf Mandeldrink, 2 EL Zucker, Vanillemark und -schote aufkochen und auf mittlerer Stufe ca. 10 Min. ziehen lassen. In einer Schüssel Speisestärke mit etwas kaltem Wasser verrühren. Vanilleschote aus dem Topf nehmen, Flüssigkeit aufkochen, Speisestärke einrühren und ca. 2 Min. köcheln lassen, bis die Vanillesauce leicht cremig wird.
4. Bratäpfel vorsichtig aus dem Ofen nehmen und auf Tellern anrichten. Vanillesauce um die Äpfel geben und sofort servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	432 kcal
Kohlenhydrate	53 g
Eiweiß	6 g
Ballaststoffe	6 g
Fette	23 g