



Gesamt: 30min
Zubereitung: 10min



2 Portion/en



einfach

Zutaten

Füllung für zwei säuerliche Äpfel (z.B. Boskop)

5 EL Milch
50 g Studentenfutter
1-2 EL Honig
1 Snickers
10 g Marzipan

für die Sauce

300 g Milch
4 Eigelb
1 Prise Salz optional
1/2 Vanilleschote
50 g Zucker

Zubereitung

Die Äpfel waschen und aushöhlen. Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Die Zutaten für die Füllung (außer den Marzipan) in den  "Mixtopf geschlossen" geben und 5-7 sec. auf Stufe 5 zerkleinern.

Die Füllung in die Äpfel geben und den Marzipan oben drauf verteilen. Nun kommen die Äpfel, je nach Größe für ca. 20 min. in den Backofen.

In der Zwischenzeit den  "Mixtopf geschlossen" spülen und den Rühraufsatz einsetzen.

Die Vanilleschote wird aufgeschlitzt und das Mark herausgerastet. Schote, Mark und alle weiteren Zutaten für die Sauce in den  "Mixtopf geschlossen" füllen. 7 min./80 Grad/ "Linkslauf" /Stufe 2 aufschlagen.

Vanilleschote entfernen und Sauce über die Bratäpfel.



Achtung:

Bitte beachten Sie, dass der Mixtopf des TM5 ein größeres Fassungsvermögen hat als der des TM31 (Fassungsvermögen von 2,2 Litern anstelle von 2,0 Litern beim TM31). Aus Sicherheitsgründen müssen Sie daher die Mengen entsprechend anpassen, wenn Sie Rezepte für den Thermomix® TM5 mit einem Thermomix® TM31 kochen möchten. **Verbrühungsgefahr durch heiße Flüssigkeiten:** Die maximale Füllmenge darf nicht überschritten werden. Beachten Sie die Füllstandsmarkierungen am Mixtopf!

Dieses Rezept wurde dir von einer/m Thermomix®-Kundin/en zur Verfügung gestellt und daher nicht von Vorwerk Thermomix® getestet. Vorwerk Thermomix® übernimmt keinerlei Haftung, insbesondere im Hinblick auf Mengenangaben und Gelingen. Bitte beachte stets die Anwendungs- und Sicherheitshinweise in unserer Gebrauchsanleitung.

Autor: [Jetztkochich](#) Quelle: <http://www.rezeptwelt.de>