



Besser essen.  
Besser leben.

# AMC Bratapfel auf einer Vanillecreme

4 Personen 10 Minuten 30 Minuten normal

## Zutaten

### Bratapfel

4 Stck. Äpfel, z.B. Boskop  
150 g Marzipan  
50 g Schokolade  
50 g Mandelsplitter

### Vanillecreme

200 ml [Milch](#)  
200 ml [Sahne](#)  
1 Stange(n) Vanilleschote  
4 EL [Zucker](#)  
2 Stck. [Eier](#)  
1 Prise Lebkuchengewürz



## Zubereitung

### Vanillecreme

1. Die Sauteuse auf die Navigeno stellen und die Navigeno auf Stufe "6" drehen. Anschließend die Sahne, Milch, Zucker, Lebkuchengewürz und das Mark einer frischen Vanilleschote in den Topf geben. Danach einmal alles gut mit einem Schneebesen verrühren. Zum Schluss das Ei trennen und das Eigelb in den Topf geben und wieder alles gut mit dem Schneebesen verrühren. Sobald die Creme einmal aufgekocht ist, den Topf zur Seite stellen und ruhen lassen.
2. Das Eiweiß mit 1 EL Zucker steif schlagen und in die Creme unterrühren

### Bratapfel

3. Mithilfe eines 24cm Servierdeckels eine runde Backpapierform ausschneiden.
4. Den Apfel in der Mitte großzügig ausstechen und mit Marzipan und Schokolade befüllen. kleiner Tipp: Nicht zuviel Marzipan am Boden des Apfels tun. Zum Schluss können ein paar Mandelsplitter oben auf den Apfel drauf gelegt werden.
5. Den 3,5 Liter Topf auf die Navigeno stellen und die Navigeno auf Stufe "A" einstellen. Anschließend den Audiotherm auf das Fleischsymbol drehen.
6. Sobald der Topf das Fleissymbol erreicht hat, den Topf in den Servierdeckel stellen und das Backpapier hineinlegen. Anschließend können die befüllten Apfel in den Topf gegeben werden.
7. Die Navigeno überkopf auf den Topf legen und auf Stufe "1" drehen. Anschließend den Audiotherm auf 5 Minuten einstellen.
8. Sobald die 5 Minuten abgelaufen sind, die Navigeno komplett ausstellen und für weitere 25 Minuten die Apfel im Topf ruhen lassen.

## Verwendete Produkte

---



Audiotherm



Topf 24cm 3.5l



Navigenio



Sauteuse Prime abnehmbarer  
Stielgriff 20 cm