

Winzeräpfel

Das brauchst du:

4 große Äpfel

4 Walnüsse

1 Essl. Sultaninen

20 g Zucker

Zimt

0,7 l milder Riesling

Soße: 1 l Vollmilch

1 Stange Vanille

175 g Zucker

25 g Stärkemehl

3 Eigelb

Und so geht`s:

Die Äpfel schälen, das Kerngehäuse ausstechen, die Walnüsse kleinhacken, mit den Sultaninen, dem Zucker und Zimt vermischen und in die Äpfel füllen. Dann stellt man sie in eine feuerfeste Form, gießt den Wein an und dämpft das Ganze ca. 30 Minuten bei 160 Grad im Backofen. $\frac{3}{4}$ l Milch mit der Vanillestange aufkochen und ziehen lassen. Den Zucker zugeben und die Vanillestange entfernen. Die Speisestärke mit dem Rest Milch und dem Eigelb verrühren. Diese Masse der Vanillemilch zufügen und unter Rühren einmal aufkochen lassen. Zu den heißen Äpfeln servieren.