

# Rumkugel-Bratapfel



DER  
STEIRER  
Bad Waltersdorf  
HOF

## Zutaten:

12 kleine Äpfel (Elstar oder Rubinette)  
12 Rumkugeln von Casali  
3-4 Eiweiß  
120 g Kristallzucker  
50 g Semmel- oder Lebkuchenbrösel  
50-100 g Rosinen  
Rum nach Geschmack  
Ca. 50 g Marillenmarmelade

## Für die Vanillesauce:

100 g Milch  
200 g flüssiges Obers  
½ Vanilleschote  
1 EL Vanillepuddingpulver (in etwas Milch angerührt)  
3 Eigelb  
40 g Zucker



## Zubereitung:

Die Äpfel an der Oberseite abschneiden und das Kerngehäuse herausschneiden.

Aus Bröseln, Rosinen, Rum und Marmelade eine cremige Masse herstellen und in die Äpfel füllen. Die Rumkugeln darin verpacken.

Nun Eiweiß mit Zucker steif schlagen und auf die Äpfel dressieren.

Im Backofen bei 200°C backen, bis die Äpfel weich sind

**Für die Vanillesauce** Milch mit Obers und ausgekratzter Vanilleschote aufkochen. Das angerührte Puddingpulver einrühren und mitkochen lassen. Die Eigelbe mit Zucker schaumig rühren und danach in das Milchgemisch einrühren. Das Ganze über Dampf cremig schlagen und danach in Eiswasser kalt schlagen.



*Gutes Gelingen  
wünschen Ihnen*

*Johann Pabst & Aaron Jahrman!*