

**Ernährungszentrum**  
**Südlicher Oberrhein**  
 am Amt für Landwirtschaft  
 Prinz-Eugen-Straße 2, 77654 Offenburg


Telefon: 0781 805 7100  
 Fax: 0781 805 7200

**LANDRATSAMT**  
**ORTENAU**  
**KREIS**



# Dezember 2017

## Backapfel mit Mandelhaube

Zutaten:	Zubereitung:
1 Ei 1 TL Zucker 1 P. Vanillezucker 10 g Speisestärke	In einem kleinen Topf verrühren, bis keine Klümpchen mehr zu sehen sind.
250 ml Milch 1,5% Fett	
4 Äpfel (Elstar, Jonagold...)	In die Eiercreme rühren, unter stetigem Rühren aufkochen lassen, vom Herd nehmen, abkühlen lassen.
	Waschen, quer halbieren, Kerngehäuse ausstechen.  Mit der Schnittfläche nach oben in eine Auflaufform setzen, den Pudding in die Äpfel füllen.
60 g Butter 100 g Mandelblättchen 40 g Honig 1 Prise Zimt	In einer Pfanne einmal aufkochen lassen, die Masse auf den Äpfeln verteilen, leicht andrücken.
<b>Im Backofen bei 170 Grad Heißluft ca. 25 Minuten backen.</b>	
<b>Anrichten:</b> je nach Größe der Äpfel 1- 2 Äpfel- hälften auf einen Teller anrichten.	