



Äpfel nach Basler Art

Zutaten für zehn Personen

10		mittlere Äpfel
25	cl	Weisswein
5	cl	Kirsch
50	g	Mandeln
50	cl	Vanillesauce
100	g	Butter
120	g	Zucker
200	g	Konfitüre
		Staubzucker

Zubereitung

Äpfel schälen und das Kerngehäuse entfernen, ohne die Äpfel ganz zu durchbohren. Auf gebutterte Platte platzieren. Weisswein zugeben.

Die Höhlungen in den Äpfeln mit Zucker auffüllen, je eine Butterflocke darauf. Bei 180 bis 200 Grad im Ofen weich dünsten.

Konfitüre mit Kirsch parfümieren, die Höhlung damit füllen. In Gratinplatte anrichten und den sirupartig eingedickten Saft zugeben. Äpfel mit Staubzucker bestreuen. Geschälte, geschnittene Mandeln darüber streuen. Vanillesauce separat dazu servieren.

Vanillesauce

In einer Schüssel 100g Zucker mit 15g Vanillecrèmepulver und zwei Eigelb verrühren. Einen halben Liter kochendheisse Milch unter Rühren mit dem Schneebesen zugeben. In eine Pfanne geben und unter stetem Rühren einige Minuten kochen lassen und umgiessen. Unter Rühren rasch abkühlen und nach Belieben mit Rahm verfeinern.