

# Bratäpfel mit Vanillesauce



## Zutaten

6 Äpfel (zB Braeburn)  
12 Dominosteine  
50g Nüsse (zB Walnüsse)  
1 Päckchen Vanillezucker  
3 EL Amaretto  
3 TL Honig

Für die Vanillesauce:  
500 ml Milch  
1 Vanilleschote  
1 gehäufte EL Speisestärke  
2 Eigelb  
5 EL Zucker

## Zubereitung:

*Make it lecker*

1. Von den Äpfeln "den Deckel" abschneiden und beiseite stellen. Mit dem Apfelfentkerner das Gehäuse entfernen. In jeden Apfel 2 Dominosteine füllen. Die Äpfel auf den kleinen Ofenzauberer plus stellen.
2. Nüsse mit dem Super Hacker fein hacken und in die Nixe geben. Vanillezucker, Amaretto und Honig zugeben. Alles gut verrühren und über die Dominosteine in die Äpfel geben. Den Apfeldeckel wieder aufsetzen und auf dem Rost mittlere Schiene im AirFryer auf Bake 30 Minuten backen.
3. In der Zwischenzeit 350 ml Milch in einem Topf zum Kochen bringen und beiseite stellen.
4. Das Mark aus der Vanilleschote kratzen und diesen mit den restlichen Zutaten und der restlichen Milch verrühren und zur Milch in den Topf geben. Noch einmal unter Rühren kurz aufkochen.
5. Die Äpfel mit der Vanillesauce übergießen und servieren.