

Bratapfel & Vanille Polenta

Zutaten für 10 Personen

Pro Person	1 kleiner Apfel
120 g	Rosinen
200 g	Marzipanrohmasse
100 ml	Calvados
3 El	Mandelstifte
2 El	Honig
100g	Polenta
400 ml	Milch
1	Vanilleschote
100 ml	Sahne
100 g	Zucker
	Puderzucker

Zubereitung

- **Für die Bratäpfel** 3 El Rosinen heiß abspülen, trocknen und mit der Marzipanrohmasse vermengen.
- Mandelstifte, Honig und 4 El Calvados hinzugeben und ebenfalls untermischen.
- Die restlichen Rosinen mit dem restlichen Calvados marinieren.
- Die Äpfel waschen, den Deckel abschneiden und das Kerngehäuse großzügig ausstechen.
- Äpfel in eine gefettete Auflaufform setzen.
- Die Marzipanfüllung hineingeben.
- Den Backofen auf 200°C Ober/Unterhitze vorheizen und die Äpfel ca. 25 Minuten garen.

- **Für die Polenta** Milch, Sahne, ausgekratzte Vanilleschote und Zucker aufkochen.
- Den Maisgrieß mit dem Schneebesen einrühren und bei geringer Hitze 20 Minuten unter ständigem Rühren quellen lassen.
- Rosinen aus dem Calvados nehmen, kleinhacken und unter die Polenta rühren.

- **Zum Anrichten** die Polenta mit Hilfe eines Speiseringes mittig auf dem Teller anrichten.
- Fertigen Bratapfel obenauf setzen und mit Puderzucker bestreut servieren.