Bakte epler med rosiner, nøtter og marsipan



Ingredienser

♥ 6 røde epler

Fyll:
♥ 100 g rosiner
♥ 75 g mandler
♥ 100 g råmarsipan
♥ 40 g smør
♥ 3 ss brunt sukker

Dryss:
♥ 2 ss brunt sukker

Hjemmelaget vaniljesaus:
♥ 5 dl kremfløte
♥ 1 dl sukker
♥ 5 eggeplommer
♥ 1 vaniljestang

Fremgangsmåte

Bakte epler:

Vask eplene og skjær av topplokket. Stikk ut kjernehusene. Sett eplene i en ildfast form. Skjær eventuelt litt til bunnen av eplene så de står stødigere.

Hakk rosiner og nøtter (se tips). Hakk opp marsipanen i mindre biter. Bland fyllet med mykt smør og sukker. Stapp fyllet godt ned i hullet i hvert av eplene og legg resten av fyllet på toppen av eplene. Dryss over litt ekstra brunt sukker. Det gjør at

overflaten på eplene blir lett karamellisert ved steking.

Stek eplene midt i ovnen ved 180°C i ca. 30 minutter. Eplene skal bli gjennomvarme og helt møre i konsistensen.

Serveres nystekte og varme sammen med vaniljesaus.

Hjemmelaget vaniljesaus:

Ha fløte og omtrent halvparten av sukkeret i en kjele. Snitt opp vaniljestangen og skrap ut frøene på innsiden. Ha både vaniljefrø og vaniljestangen i kjelen. Kok opp blandingen. La blandingen trekke i et par minutter og fjern vaniljestangen.

Pisk eggeplommene og resten av sukkeret luftig. Hell i den varme fløtemelken mens du visper forsiktig. Ha så hele blandingen tilbake i kjelen og varm opp forsiktig under stadig omrøring til vaniljesausen tykner. Vaniljesausen bør ikke nå kokepunktet, for da kan den skille seg. Ta kjelen med den ferdige vaniljesausen av platen og avkjøl vaniljesausen litt før servering.

Tips

♥ Du kan bruke en pose gløggmix - så har du 175 g ferdighakkede rosiner og mandler... 🙂

♥ Det ser pent ut med røde epler, men smaken blir selvsagt også kjempegod med andre typer epler.

♥ Jeg bruker råmarsipan fordi jeg synes det gir best smak (se etter Ekte maripan - lilla rull fra Odense).

♥ Ferdigkjøpt vaniljesaus duger også, men smaken blir klart best med Hjemmelaget vaniljesaus.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/bakte-epler-med-rosiner-notter-og-marsipan