

Oppskrifter 26.1.2013 – Klubbmøte hos Njal

Ovnsbakt eple med lun vaniljesaus

4 faste syrlige epler

150 g usaltet smør

100 g sukker

1 ms malt kanel

4 ms rosiner

evt. nøtter

5 eggeplommer

2 ½ dl fløte

2 ½ dl melk

70 g sukker

1 vaniljestang

Rør smør og sukker hvitt. Smak til med kanel. Bland i rosiner og evt. nøtter. Stikk ut kjernehuset i eplene og fyll i smøret. Ta vare på stilken. Bak i ovn på 180 grader til eplene er møre. Pass på at eplene ikke blir stekte for mye. Server eplene varme med vaniljesausen. Pynt med stilken.

Kok opp fløte, melk sukker og splittet og skrapet vaniljestang. Spe fløtemelken i eggeplommene mens du pisker kraftig. Sett over varmen og varm opp mens du rører, til sausen tykner. Vent med å ta gryta av varmen til du ser den første kokeboblen. Sil sausen gjennom en melsikt. Skal serveres lunken.

Drikke

Markus Molitor, Zeltinger Sonnenuhr Kabinett, 2011