

BRATÄPFEL

engbers

emiloadani

Utensilien:

Grill
Räucherbretter
Apfelausstecher o.Ä.

Zutaten:

100 g Marzipan
50 g Mandelstifte
50 g Rosinen
4 (säuerliche) Äpfel
Bei Bedarf: Bratapfelgewürz, Rum
Optional: Vanille Soße oder auch Eis

Schritt 1:

Grill auf 200 °C vorheizen.
Äpfel waschen und nur den Deckel abschneiden. Das Gehäuse so entfernen, sodass es genügend Platz für die Füllung gibt.

Schritt 2:

Das Marzipan in Stücke schneiden und mit den Mandeln und Rosinen vermischen. Bei Bedarf kann ein Schuss Rum oder Bratapfelgewürz hinzugefügt werden.

Schritt 3:

Die Mischung in die Äpfel geben und den Deckel aufsetzen. Die Äpfel auf die gewässerten Räucherbretter stellen.
Für 25 min garen lassen.

Optional: Mit Vanille Soße oder Vanille Eis servieren und genießen.