



Bratapfel mit Vanillesauce(4 Personen)

Zutaten Apfel

4 Äpfel (fein-säuerlich z.B. JonaGold oder Boskoop)
50g Marzipan
50g Rosinen
50g Mandelstifte
50g Cranberris
3 EL Rum
2 EL Honig
Etwas Zimt oder Bratapfelgewürz

Zutaten Vanillesauce

50ml Sahne
400ml Milch
4 EL Puderzucker
2 Eigelb
2 Päckchen Vanillezucker
1 Päckchen Vanillepudding-Pulver

Zubereitung

Zuerst werden die Rosinen und Cranberris mit dem Rum und 1 TL Zucker mariniert und zur Seite gestellt. Außerdem kannst du den Grill für ein indirektes grillen bei 180 bis 200 Grad vorbereiten.

Als nächstes schneidet man mit einem Messer den „Deckel“ vom Apfel ab (ca. 1-1,5 cm) und entkernt diesen danach. Den Deckel vom Apfel nicht wegwerfen! Achte bitte darauf nicht komplett durch den Apfel zu stechen, denn sonst fällt später die Füllung durch den Apfel. Das ausgestochene Loch sollte einen Durchmesser von min. 2 cm haben damit auch genug von der Füllung hinein passt.

Das Marzipan nun in kleine Stücke schneiden oder rupfen und in eine Schüssel geben. Nun können alle restlichen Zutaten hinzugegeben und mit den marinierten Rosinen und Cranberries vermischt werden. Nun kann die Füllung vorsichtig in das Apfelloch gedrückt werden. Anschließend wird der Apfeldeckel wieder aufgesetzt.

Nun können die Äpfel auf den Grill und indirekt für 20 bis 30 Minuten grillen. Optional könnt ihr die Äpfel auch auf ein gewässertes Räucherbrett setzen. Dies verleiht dem Apfel nochmals etwas Aroma.

In der Zwischenzeit kann nun die Vanillesauce gemacht werden. Hierzu alle Zutaten vermischen und unter ständigem rühren in einem kleinen Topf einkochen und vom Grill nehmen.

Sobald die Äpfel fertig sind, diese mit der frischen Vanillesauce anrichten und servieren.



Folgt uns auf unseren
Social-Media-Kanälen
für Neuigkeiten!

