

# Baumkuchenäpfel am Spieß

## Baumkuchenäpfel am Spieß (für 4 Personen)

### Zutaten für den Teig:

- 160 g Butter
- Mark einer Vanilleschote
- 1 Prise Salz
- Abrieb einer Bio-Zitrone
- 8 Eigelb
- Eiweiß
- 50 ml Rum
- 100 g Don Marco Sugar&Spice
- 50 g Zucker
- 80 g Mehl
- 80 g Speisestärke

### Zutaten für die Baumkuchenäpfel:

- 4 Äpfel (Braeburn)
- 1 Drehspieß für den jeweiligen Grill nach Wahl

### Zubereitung:

Die Äpfel schälen und auf dem Drehspieß bei starker Hitze (240 Grad) grillen, bis sie heiß und trocken sind. In der Zwischenzeit Eiweiß mit Zucker und DM Sugar&Spice zu einem stabilen Schnee verarbeiten. Butter mit Salz, Abrieb und Vanille schaumig rühren, dann den Rum einarbeiten. Danach beide Ansätze mit einander vermengen. Wenn die Äpfel vorgegart

sind, einige Esslöffel des Teigs auftragen und warten bis dieser ausgebacken ist. Den Vorgang wiederholen, bis der Teig aufgebraucht ist. Damit der Grill nicht zu sehr volltopft, eine Grillschale unter die Äpfel platzieren, so dass die abtropfende Masse aufgefangen wird.