

Bratapfel

Bratapfel für 4 Portionen

Zutaten:

4 rote Äpfel (z.B. Braeburn)
1 Zitrone oder Limette
150 g Aprikosenkonfitüre
150 g Rosinen
3 EL Calvados
 $\frac{1}{2}$ TL Piment (gemahlen)
1 Msp. Kardamom
4 TL Butter
50 g Marzipanrohmasse
6 EL gehobelte Mandeln
2 Pck. Vanillesauce

Zubereitung:

Den Stängel entfernen und den Apfel auf die Stängelseite stellen.

Jetzt die Blüte abschneiden und das Kerngehäuse mit einem Ausstecher entfernen. Nicht zu tief, es soll ein Boden bestehen bleiben.

Mit einem Messer die Schale wie einen „Äquator“ einritzen und die obere Hälfte, also die Blütenseite, schälen. Sämtliche Schnittflächen mit Zitronensaft einpinseln, da sie sonst braun werden. Die Äpfel beiseite stellen.

Die Hälfte der Mandeln mit den anderen Zutaten außer der Butter vermischen, bis sich das Marzipan fast gelöst hat. Die Masse hohlraumfrei in die Äpfel füllen und je einen TL Butter auf die Öffnung geben. Die Äpfel in die kleine Grillform

Weber® Style™ setzen und bei ca. 200°C etwa 30 Minuten indirekt grillen –
bis die Früchte weich sind. Vorsichtig aus der Form in einen Teller heben und
mit dem Saft aus der Grillform und etwas Vanillesauce übergießen.
Mit der 2. Hälfte der Mandeln die Äpfel garnieren.

Grillmethode: Indirekte mittlere Hitze

Vorbereitung: ca. 20 Minuten

Grillzeit: ca. 30 Minuten

Hilfsmittel: Grillformen Weber® Style™