

Bratapfel

Temperatur: ca. 200°C indirekt. Bei geschlossenem Deckel.

Zutaten:

(4 Portionen)

4	St	Äpfel
100	g	Mandeln gemahlen
50	g	Marzipan
20	g	Rosinen
1	EL	Rum
1	EL	Orangenmarmelade

Zubereitung:

Der Apfel:

- Die gemahlene Mandeln, mit dem Marzipan, den Rosinen, der Orangenmarmelade und dem Rum verkneten
- Die Äpfel aushöhlen und vom Kerngehäuse befreien
- Die Mandelmasse in den Apfel füllen
- Den Grill auf ca. 200°C vorheizen und eine indirekte Temperaturzone schaffen
- Die Äpfel auf die indirekte Seite des Grills setzen und bei geschlossenem Deckel weich grillen