

Gefüllter Bratapfel vom Grill



Zubereitung

Nicht im Ofen, sondern auf dem Grillrost brät dieser verführerische Bratapfel. Calvados und Chili sorgen für einen besonderen Pfiff.

- 2 Äpfel (Braeburn) waschen und längs halbieren, dann die Apfelhälften aushöhlen und mit Zitronensaft beträufeln.
- 20 Gramm Butter und 1 Päckchen Vanillezucker schaumig schlagen. 30 Gramm geriebene Schokolade (Edelbitter), 10 Gramm gemahlene Haselnüsse oder Mandeln und 15 Gramm zerbröselte Cornflakes unterheben.
- Mit der abgeriebenen Schale von 1 Zitrone und einer Messerspitze Zimt würzen und mit Calvados und Chiliflocken abschmecken.
- Auf der indirekten Zone des Grills bei 160 bis 180° C etwa 25-35 Minuten grillen.