

Bratäpfel mit Rumsahne

Für 4 Personen

Zutaten:

4 Apfel groß (säuerlich)
40 g Walnüsse, Mandeln, Haselnüsse
40 g Rosinen
4 TL rote Marmelade
Zimt
250 g Sahne
1-2 EL Rum
Vanillinzucker

Zubereitung:

Die Äpfel gut waschen (nicht schälen) und das Kerngehäuse ausstechen. Für die Füllung Nüsse, Rosinen, Marmelade und Zimt gut miteinander verrühren, dann den Hohlraum der Äpfel damit ausfüllen.

Die Äpfel in eine gefettete Auflaufform oder Aluschale stellen. Ca. 15 bis 20 Minuten bei 200 ° indirekt grillen. Die Äpfel sollten weich sein und beim Einstechen mit einer Nadel oder Gabel trotzdem einen fühlbaren Widerstand bieten.

Die Sahne frisch zubereiten und je nach Geschmack etwas Rum, Zimt oder Vanillinzucker unterrühren.

Eine Variante: Die Löcher, die beim Ausstechen des Gehäuses entstehen, nach dem Füllen oben und unten mit Marzipanrohmasse dicht verschließen.

