

Bratäpfel




Zutaten

| | |
|------|--|
| 4 | säuerliche, mittelgrosse Äpfel (Boskoop) |
| 4 EL | Haselnüsse (gemahlen) |
| 2 EL | Zucker |
| | etwas Saft von einer Zitrone oder Orange |
| 1 EL | Sauerrahm |
| | Sultaninen |
| | Butter |
| 2 dl | Süssmost oder Wasser |

1. Die gewaschenen Äpfel mit einem Kartoffelschäler das Kernhaus ausstechen, ringsum in der Mitte Haut einritzen.
2. Gehackte Nüsse, Zucker, Zitronensaft, Sauerrahm und Sultaninen mischen und in die Äpfel füllen.
3. Äpfel mit einem kleinen Stückchen Butter belegen.
4. Süssmost in BBQ-Boat (oder Gratinform) giessen. Äpfel hineinsetzen und im vorgeheizten Grill bei 250° ca. 20 Minuten backen.

ACHTUNG: Apfel nicht zu weich werden lassen!

Mit Vanillesauce oder steif geschlagenem Rahm servieren.

| | |
|-----------|--|
| Trichter | Normalposition  |
| Deckel | geschlossen |
| Zubehör | Grillrost, BBQ-Boat oder Gratinform |
| Vorheizen | ca. 10 Minuten bei grösster Flamme |