

Überbackenes Vanilleeis im gegrillten Bratapfel

Zubereitungszeit:

ca. 30 Minuten

Zutaten für 4 Personen

pro Person ein Apfel
45 g zimmerwarme Butter
½ TL Vanillezucker oder
Lebkuchengewürz
750 g Vanilleeis
1 Prise Salz
150 g Zucker

Zubereitung:

Die Äpfel waschen und quer halbieren. Mit dem Kugelausstecher oder einem Teelöffel in der Mitte das Kerngehäuse entfernen, so dass eine tiefe Mulde entsteht.

Die Äpfel mit Butter ausstreichen und eventuell mit Vanillezucker/Lebkuchengewürz austreuen. Die Äpfel auf dem Grill bei indirekter Hitze 8 – 10 Minuten weich garen, dabei gelegentlich wenden. Anschließend abkühlen lassen.

Das Eis mit einem großen Löffel oder Eisportionierer zu Kugeln formen und wieder einfrieren.

Das Eiweiß mit einer Prise Salz sehr steif schlagen. Dabei nach und nach den Zucker einrieseln lassen.

Den abgekühlten Apfel mit einer Kugel Vanilleeis füllen. Eischnee in einen Spritzbeutel füllen und darüber dekorativ verteilen.

Die gefüllten Äpfel auf dem sehr heißen Grill 2 – 3 Minuten überbacken.



Weinempfehlung:

Spätlese - Dessertwein

Kochabend:

8. Jul, 2016 / Egon