



Bratapfel im Blätterteig

mit Eis

*4 kleine Äpfel,
am besten Boskop
250 g Blätterteig
25 g Krokant
25 g Marzipanrohmasse
25 g Mandelsplitter
25 g Kokosraspel
1 TL Zimtpulver
1 Eigelb
4 – 8 Kugeln Eis nach Wahl*

Die Deckel von den Äpfeln inklusive Stiel dünn abschneiden. Den Rest der Äpfel schälen und das Kerngehäuse entfernen. Die Deckel zur Dekoration aufbewahren. Krokant, Marzipan, Zimt, Mandelsplitter und Kokosraspeln vermischen und in die Äpfel füllen.

Den Blätterteig in Streifen schneiden und die Äpfel damit komplett umwickeln. Zum Schluss die Deckel wieder auf die Äpfel legen.

Das Eigelb verquirlen und den Blätterteig damit bestreichen. Den Grill auf 200°C vorheizen. Die Äpfel auf ein Backpapier ausgelegtes Grillblech geben und indirekt ca. 20-30 Minuten grillen bis diese goldbraun sind. Mit etwas Eis servieren.

