

Sommerlicher Bratapfel

Zutaten für 4 Personen

4 Stück/e	Äpfel (z. B. Boskop)
100 g	Ricotta
1 Stück/e	Vanilleschote de Tahiti (Mark)
1 Stück/e	Zitrone (Saft)
50 g	Pinienkerne
2 EL	Honig
100 ml	Cidre
225 g	Zucker
600 g	säuerliche Äpfel
1 Stück/e	Zitrone (Saft)
2 Blatt	Gelatine



Rezeptinformationen

Zubereitung:

0 Stunden 20 Minuten

Schwierigkeit:

Leicht

Methode:

Indirekt

Zubereitung

Cidre Sorbet: Cidre und Zucker in einen Topf geben und 10 Minuten köcheln lassen. Die Äpfel waschen, schälen, entkernen und das Fruchtfleisch mit dem Zitronensaft fein pürieren. Gelatine 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Anschließend gut ausdrücken und in dem Zuckersirup auflösen. Mit dem Apfelpüree mischen und in einer Eismaschine cremig gefrieren. **Bratapfel** Die Äpfel waschen und mit Hilfe eines Kernausstechers entkernen. Ricotta mit dem Vanillemark, Zitronensaft, Pinienkernen, Honig mischen und in einen Spritzbeutel füllen. Die ausgestochenen Äpfel mit der Ricottamischung füllen und mit 2 Lagen Alufolie einwickeln, am Blütenansatz gut verschließen. Auf dem Grill bei indirekter Hitze und geschlossenem Deckel 20 Minuten grillen. Die Folie oben öffnen und eine Kugel Sorbet auf den Apfel geben und in der Folie servieren.