



Schmorapfel mit Mandelherz * Klötenkom See

Desserts, KSW 23.05.2014

kochen 20 Min · **portionen** 4 · **schwierigkeitsgrad** Leicht · **quelle** KSW
Rezepte Service

ZUTATEN

4 Boskop-Äpfel

Alufolie

Butter

MANDELHERZFÜLLUNG

50 g Butter (zimmerwarm)

50 g Mandelmehl

30 g Feinzucker

2 Eier

FÜR DEN SEE - Optional

8 cl Eierlikör

ZUBEREITUNG

1. Äpfel waschen, trockentupfen, Deckel abschneiden und Kerngehäuse vorsichtig entfernen.

2. Zutaten für die Mandelherzfüllung mit dem Handrührgerät zu einer glatten Masse vermengen und in einen Spritzbeutel füllen. Die Masse nun in den ausgehöhlten Äpfeln verteilen. Deckel auflegen.

3. Gefüllte Äpfel in gebutterte Alufolie einschlagen. Auf dem heißen Grillrost 15 - 20 Minuten grillen.

4. Die heißen Äpfel aus der Folie nehmen und in einem tiefen Teller in den See aus Eierlikör stellen.

EXTRATIPP - Männerversion

Der Schmorapfel kann auch kurzerhand mit Rum flambiert werden.