



L A F E R

S T R O M B U R G

Dessert

Überbackenes Vanilleeis im gegrillten Bratapfel

Für 4 Portionen:

- 4 süße Äpfel
- 30 g zimmerwarme Butter
- ½ TI Lebkuchengewürz
- 500 g Vanilleeis
- 2 Eiweiße
- 1 Prise Salz
- 100 g Zucker

Die Äpfel waschen, quer halbieren und mit Hilfe eines Kugelausstechers oder Teelöffels in der Mitte das Kerngehäuse entfernen, so dass eine tiefe Mulde entsteht.

Die Äpfel mit der Butter ausstreichen, mit Lebkuchengewürz ausstreuen.

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 4 großen 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 großen Kugel Vanilleeis füllen.

Eischnee in einen Spritzbeutel füllen und darüber dekorativ verteilen.

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

