



Bratäpfel mit Eis



Für 4 Personen

ZUTATEN:

2 TL Zucker
100 ml kalter starker Kaffee (z. B. Espresso)
1 Pck. Strudelteig (120 g; Fertigprodukt; aus dem Kühlregal)
1 Pck. Löffelbiskuits (200 g)
500 ml Vanilleeis (Fertigprodukt)

Für die Bratäpfel:

4 mittelgroße Äpfel
60 g kalte Butter
4 Stangen Zimt

Außerdem:

Mehl zum Arbeiten
Backpapier
Apfelausstecher
1 EL Milch und 1 Eigelb zum Bestreichen

Zubereitungszeit ca. 30 Min.

ZUBEREITUNG:

Den Zucker in dem kalten Kaffee auflösen. Auf der bemehlten Arbeitsfläche den Strudelteig auslegen. In eine Schale mit ebenem Boden oder in einen Suppenteller 4–5 Löffelbiskuits legen und mit Kaffee tränken, dann mittig nebeneinander auf den Strudelteig legen.

Das Vanilleeis (am besten vom Inhalt einer Großpackung) als großen Block abschneiden und auf die Löffelbiskuits setzen. Zügig weitere Löffelbiskuits nach und nach ebenfalls mit Kaffee tränken und daraus vier Wände um das Eis herum aufbauen. Auf diese Weise auch einen Deckel daraufsetzen.

Den Strudelteig von allen Seiten her über den Eisblock legen und vorsichtig andrücken, sodass ein festes Päckchen entsteht. Das Ganze zusätzlich in Backpapier wickeln und mindestens 3 Std. tiefkühlen.

Für die Bratäpfel Ofen auf 170° (Heißluft) vorheizen. Die Äpfel waschen und abtrocknen. Das Kerngehäuse jeweils mit dem Apfelausstecher entfernen. Die Äpfel in eine kleine ofenfeste Pfanne oder Kasserolle stellen; bei Bedarf unten etwas abflachen. Jeweils ein Viertel der Butter zusammen mit 1 Zimtstange in die Öffnung stecken. Die Äpfel im heißen Ofen (Mitte) ca. 25 Min. backen, dann herausnehmen und zugedeckt warm stellen.

Anschließend die Heizart Heißluftgrillen wählen. Zum Bestreichen die Milch mit dem Eigelb verquirlen. Das Eispäckchen ohne Backpapier auf einen Grillrost setzen. Die Seiten und den Deckel mit der Eigelbmilch bepinseln. Dann sofort im heißen Ofen (Mitte) in ca. 5 Min. hellbraun angrillen. Das Eispäckchen aus dem Ofen nehmen und vierteln, dann die Portionen sofort mit den Bratäpfeln anrichten und servieren.

Ein Rezept aus dem Buch: *Kreativer Ofengenuss* von Sven Christ, erschienen im Gräfe und Unzer Verlag

