

Bratäpfel im Glas mit Mandel- Eis

2 Äpfel
30g Marzipan
30g Butter
2 Eigelb
1 Schuss Sahne
3 EL Mehl
3 EL Zucker
Zimt

Die Äpfel schälen und in kleine Würfel schneiden, das Marzipan ebenfalls würfeln. Aus der Butter dem Zucker und dem Mehl Streusel herstellen und ca. ein Drittel beiseite legen. Die Sahne mit den zwei Eigelb verquirlen und alles miteinander mischen, würzen mit Zucker und Zimt. Jetzt geben Sie die Masse in feuerfeste Förmchen und verteilen die restlichen Streusel darauf. Nach 15 min. bei 180°C auf dem Grill (indirekte Hitze) sind die Bratäpfel im Glas fertig, Servieren mit Vanilleeis und gegrillten Apfelscheiben.