

## Gegrillte Äpfel mit Vanilleeis

### Zutaten:

Für 6 Personen:

3 große säuerliche Äpfel

Für die Marinade:

Saft von ½ Zitrone, 1 Stamerl Apfelbrand, 1 Messerspitze Zimt, 1 Messerspitze Nelkenpulver, 1 EL Honig, 1/8 l Apfelsaft

2 EL 80 %igen Rum zum Flambieren

Vanilleeis, evtl. Kürbiskernöl

### Zubereitung:

Äpfel schälen, halbieren und mit einem Kugelausstecher oder kleinem Löffel das Kerngehäuse entfernen.

Für die Marinade alle Zutaten verrühren. Die Apfelhälften für ca. 1 Std. in die Marinade legen.

Aus Alufolie kleine Schüsserl formen, Apfelhälften reinsetzen und ca. 5 Minuten grillen.

Vor dem Servieren mit Rum beträufeln (am besten leicht erwärmen-brennt besser) – vorsichtig anzünden. Wenn das Feuer ausgebrannt ist – in das ausgehöhlte Loch eine Kugel Vanilleeis setzen. Nach Belieben mit etwas Kürbiskernöl übergießen und mit Melissenblatt oder Minze garnieren.

**Tipp:** Den Alkohol bei Kindern weglassen! Anstelle von Äpfeln können auch feste Birnen, Marillen, Pfirsiche,... verwendet werden!!

Gutes Gelingen wünscht Elfriede Schachinger!