



## Gefüllte Bratäpfel mit Haselnussstreuseln

### Rezept-Info:

Personenzahl:	4 Stück
Menü:	Dessert
Zubereitungszeit:	15 Minuten = Zubereitungszeit 40-50 Minute = Grillzeit
Schwierigkeitsgrad:	leicht

### Zutaten:

4	Große Kochäpfel (z.B. Jonagold, Braeburn, Gala)	1 TL	Fein geriebene Schale von 1 Bio-Orange
180 ml	Orangensaft	½ TL	Gemahlener Kardamom
	Vanillesauce zum Servieren	¼ TL	Gemahlener Zimt
	<u>Für die Streusel</u>	1 Prise	Salz
4 EL	Kernige Haferflocken	2 EL	Kalte Butter (fein gewürfelt)
4 EL	Brauner Zucker		
4 EL	Haselnusskerne (geröstet, die braune Haut abgerubbelt, klein gehackt)		

### Zubereitung:

In der Küche: bis auf die Butter in einer kleinen Schüssel die Zutaten für die Streusel mischen. Anschließend die kalten Butterwürfelchen mit den Fingerspitzen gleichmäßig in der Mischung zerreiben, bis Streusel entstehen. Von den Äpfeln am Stielansatz einen Deckel abschneiden. Mit einem Apfelausstecher jeweils das Kerngehäuse gut 1 cm bis zur Unterseite entfernen. Die Apfellocher dicht und über den Rand mit den Streuseln füllen. Die Äpfel mit der Füllung nach oben nebeneinander in die kleine Gusseisenpfanne oder Backform setzen und den Orangensaft um die Äpfel herum gießen.

Am Grill: Den Grill für indirekte schwache bis mittlere Hitze (etwa 175°C) vorbereiten. Die Äpfel bei geschlossenem Deckel 40-50 Minuten grillen, bis sie weich sind (machen Sie die Garprobe mit der Spitze eines kleinen Messers), aber noch nicht ihrer Form verloren haben, und die Streuselfüllung goldbraun ist. Während des Grillens die Äpfel ein- bis zweimal mit dem Orangensud beträufeln und zum gleichmäßigen Garen die Pfanne oder Form nach 25 Min. um 90 Grad drehen. Sollte der Orangensud zu stark einkochen, Pfanne oder Form für die verbleibende Grillzeit etwas weiter weg von direkter Hitze ziehen. Warm oder raumtemperiert mit Vanillesauce servieren.