



## ROTKÄPPCHEN FRUCHTSECCO MANGO: GEGRILLTER BRATAPFEL AUF FRUCHTSECCO-SCHAUM

### *Zutaten Für die Bratäpfel (4 Portionen)    Zubereitung*

**4** Äpfel  
**ca. 4-12** Dominosteine

1. Die gewaschenen Äpfel abtrocknen und den Deckel abschneiden. Kerngehäuse mit einem Ausstecher oder vorsichtig mit einem Messer großzügig entfernen und aushöhlen.
2. Je nach Größe des Apfels ein bis drei Dominosteine in den Apfel drücken und diesen in Alufolie einwickeln.
3. Die Äpfel im Randbereich ca. 45–60 Minuten auf dem Grillrost garen. Die Pakete hin und wieder wenden.

### *Zubereitung Rotkäppchen Fruchtsecco Schaum*

1. In einer Aluschüssel das Eigelb mit dem Zucker schaumig rühren.
2. Die Aluschüssel in ein Wasserbad auf den Herd stellen und unter ständigem Rühren Rotkäppchen Fruchtsecco Mango langsam hinzugeben.





---

*Zu diesem Rezept empfehlen wir*

**Rotkäppchen Fruchtsecco Mango**

---