

# BRATÄPFEL MIT ENZIANSCHAUM

(Rezept für 4 Personen)

## Das braucht man:

- 8 Äpfel 2 Zitronen
- 8 Eßlöffel Erdbeermarmelade
- 30 g Butter
- 4 Eidotter
- 50 g Zucker
- 2 Becher Magerjoghurt
- 2 Gläser Grassl-Enzian
- 2 Gläser Grassl-Eierlikör
- 2 Eßlöffel Bienenhonig
- 1 1/4 Liter Schlagrahm

## So macht man's:

Die Äpfel schälen, das Kernhaus ausstechen, mit Zitronensaft beträufeln und die Aushöhlung mit Erdbeermarmelade auffüllen. Dann werden die Äpfel in eine mit Butter ausgefettete feuerfeste Form gegeben, mit Butterflocken bedeckt und in der Mittelschiene des mit 220 Grad vorgeheizten Backrohres 25 bis 30 Minuten goldgelb gebacken. Unterdessen die Eidotter und den Zucker mit einem Schneebesen oder dem Mixer schaumig schlagen, mit dem Magerjoghurt verrühren und mit dem leicht angewärmten Grassl-Enzian, dem Eierlikör und dem Bienenhonig ergänzen. Ganz zum Schluß die Schlagsahne vorsichtig unterziehen. Die Bratäpfel werden auf Desserttellern angerichtet und mit dem Enzianschaum dick aber gleichmäßig überzogen.

## Mein persönlicher Tip:

Achten Sie bei der Auswahl der Äpfel darauf, daß Sie keine zu reifen Früchte bekommen. Ausgesprochene Kochäpfel, wie der Boskop, eignen sich am besten für die Zubereitung von Bratäpfeln.

**Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!**