



Benötigte Zutaten

120 g	Premium Gouda
4	Äpfel (sauer, größer)
8	Maroni gekocht und in Rum mariniert (gibt es fertig zu kaufen)
2	Schalotte
12	Weintrauben
4 Stängel	frischer Majoran
6 EL	Premium Teebutter

Bratapfel mit Käse-Maroni-Füllung

Anleitung

1. Schwenken Sie vier ganze Maroni mit den fein gehackten Schalotten in heißer Butter.
2. Die Maroni herausheben und warm halten für die Dekoration.
3. Die restlichen vier Maroni mit dem Käse fein würfeln und die Weintrauben halbieren.
4. Hacken Sie einen Teil des Majorans.
5. Vermengen Sie vorsichtig Käse- und Maroniwürfel mit den Schalotten, dem gehackten Majoran und einem Teil der halbierten Trauben.
6. Von den Äpfeln das obere Drittel abschneiden, aushöhlen und mit der Käsemasse füllen.
7. Bestreichen Sie die Schale der Äpfel mit flüssiger Butter und braten Sie die Äpfel im heißen Rohr bei 200 °C gut 20 Minuten.
8. Restliche Maroni, Trauben und Majoran eignen sich gut zum Dekorieren. Dazu servieren Sie Preiselbeersöße und Hollerröster.

Kochtipps: Zum Aushöhlen der Äpfel eignen sich sehr gut Erdäpfellöffel.



Ein Rezept der:
AMA Marketing