



Apfelwirbel – Dessert vom Grill

Rezept von Carsten Goms

Zutaten (für acht Portionen)

6 Äpfel (Braeburn)
8 Sandwichscheiben

100 g Rohrzucker
etwas Butter
100 g Marzipan
etwas Amaretto
100 g Mandeln

Zum Welzen der Toastscheibenrolle

6 Eier (Größe M)
200 g Rohrzucker

Zubereitung

Den Grill auf 220 Grad direkter Hitze aufheizen. Die Äpfel schälen und das Kerngehäuse herausschneiden. Nun den Apfel in circa ein Zentimeter große Würfelstücke schneiden.

Die Gusspfanne auf der direkten Fläche erwärmen und die Mandeln darin rösten und zur Seite stellen. Danach darin die Butter und den Zucker auf der direkten Fläche im Grill erhitzen. Sobald alles geschmolzen ist, die Apfelstücke dazugeben und solange braten, bis die Stücke weich werden. Amaretto und Marzipan dazugeben, bis eine weiche breiige Konsistenz entsteht. Die Zutaten mit einem Kartoffelstampfer zerdrücken.

Die Sandwichscheiben entrinden. Mit einem Nudelholz die Sandwichscheiben dünn ausrollen. Die Eier in einer Schüssel verquirlen. Eine weitere Schüssel für den Rohrzucker nehmen, um die Sandwichscheiben im Anschluss darin zu wälzen.

Auf die ausgerollten Sandwichscheiben im oberen Viertel das Apfelkompott verteilen und die Scheiben eng zusammenrollen. Die Apfelrolle kommt nun in die verquirlte Eiermasse als Kleber, um diese im Anschluss im Rohrzucker ordentlich darin zu wälzen.

Die Rollen auf der direkten Fläche solange angrillen, bis das typische Grillmuster von allen Seiten entstanden ist.