



Bratapfel im Silberfrack

Zutaten für 4 Personen	4	grosse Boskop-Äpfel
	4 EL	Biscuitbrösel
	0,5 EL	Orangenmarmelade
	1	Zitrone, unbehandelt oder gut gewaschen
	1	Orange, unbehandelt oder gut gewaschen
	4	Alufolien, je 20 x 20 cm
	4 x 5 g	Butter
		Einback (4 Einzelstücke) vom Beck
	8 g	Butter
		Zucker zum Bestreuen

Zubereitung

Den ungeschälten Boskop-Äpfeln das Kerngehäuse mit der Fliege und dem Stiel grosszügig ausstechen. Biscuitbrösel und Orangenmarmelade mit der abgeriebenen Schale von je einer halben Zitrone und Orange vermischen. Bei den Äpfeln die Schale rundum mit einem Spitzmesser spiralförmig etwa 2 mm tief einschneiden, die Äpfel auf die Alufolie setzen. Die Bröselmischung in die Mitte einfüllen. Je ein Butterstückchen darauf geben und den Apfel gut in die Folie einpacken. Im auf 200 °C vorgeheizten Backofen auf einem Backblech ungefähr 20 Minuten backen. In der Zwischenzeit die Einbackscheiben der Länge nach halbieren und in Butter mit den restlichen fein abgeriebenen Orangen- und Zitronenschalen goldgelb braten. Mit Zucker bestreuen und zu den noch warmen Äpfeln servieren.