



MEINE MEISTERREZEPTE

Gewinnspieledition 2014/2015

Bacon Äpfel

von Robert S. aus Spiesen

Meisterzutaten für 24 Stück:

3 Äpfel (geschält und geachtelt) 24
Scheiben Bacon, 1 Tüte Bonbonmeister
Kaiser Brust Caramellen®



Meisterhafte Zubereitung:

Die traditionsreichen Kaiser Brust Caramellen® für 1 Stunde einfrieren und anschließend werden sie im Mixer oder im Mörser pulverisiert.

Die Äpfel werden geschält und geachtelt. Das Kerngehäuse wird entfernt und anschließend werden die Apfelstücke mit den pulverisierten Bonbons bestäubt.

Die Apfelstücke werden anschließend in Bacon gewickelt. Man benötigt eine Scheibe Bacon pro Apfelspalte.

Die Bacon Äpfel werden indirekt (neben dem Feuer) gegrillt. Die in Bacon gewickelten Apfelstücke werden auf dem Grillrost platziert und anschließend mit dem restlichen Bonbonpulver bestreut.

Nach etwa 20 Minuten ist der Bacon goldbraun und die Bacon Äpfel sind fertig.

Man sollte das Apple Cream-Candy Bacon noch etwas auskühlen lassen, denn der flüssige Karamell ist sehr heiß.

Weitere Gewinnspiel-Meisterrezepte sowie die Meister-Menüs vom Bonbonmeister® Kaiser und Profikoch Thomas Sixt auf www.bonbonmeister.de bzw. www.bonbonmeister.at

Guten Appetit!

Ilse Zaubermäde