



Für 4 Personen | ca. 35 min | Einfach

4 Äpfel

250 gr Griechischer Joghurt

2 cigarrillos de Tolosa
(Kekse, Baskenland)

4 Esslöffel Wildlavendelhonig
von Meloca

Blütenpollen

Cashwenüsse

2 getrocknete Feigen



1 Für den leichten Rauchgeschmack braucht es eine offene Holzglut. Wenn das Holz abgebrannt ist und die Glut noch heiß ist, einfach den Apfel im Ganzen in die Glut legen und mit der Glut bedecken. Nach ca. 30 Minuten herausholen und kurz ruhen lassen. Aufschneiden und das weiche innere mit einem Löffel herausheben. Unbedingt beim rauskratzen mit dem Löffel an die Grenze der verbrannten äußeren Schicht gehen, denn die karamellisierten (kurz vor verbrannt, nicht verbrannt) Stellen am Rand sind am süßesten und besten.

Wer keine Feuerstelle Zuhause oder im Garten hat, kann den Apfel ebenfalls im Ganzen im Ofen oder auf dem Grill garen.

2 Zum Anrichten einen Esslöffel Wildlavendelhonig in die Mitte des Tellers streichen. Die Apfelstücke der entlang verteilen. Griechischen Joghurt, Cashewnüsse, zerbröselte cigarrillos de Tolosa, klein geschnittene getrocknete Feigen und Blütenpollen darüber streuen.