

## Gegrillte Marillen

Die gegrillten Marillen kann man als Snack zwischendurch genießen oder als raffinierte Beilage zu Fleisch reichen. Bei der Zubereitung des Rezepts helfen die Kinder gerne mit.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 10 min

**Koch/Backzeit:** 5 min

**Gesamtzeit:** 15 min



## Zutaten

4 Stk.	<a href="#">Marillen</a>
2 EL	<a href="#">Zucker</a>
1 Handvoll	Mandeln (Blättchen)
1 Handvoll	Butterflocken

## Zubereitung

1. Die **gegrillten Marillen** eignen sich hervorragend als unkompliziertes Dessert bei Grillfesten. Die Marillen waschen, trocknen und die Kerne entfernen.
2. Anschließend mit Mandelblättchen und Zucker bestreuen. Butterflocken innen und außen verteilen.
3. Die Marillen mit Alufolie umwickeln und für rund 5 Minuten auf den Grill legen. Vom Grill nehmen und noch warm servieren.

## Tipp

Die Marillen gegrillt nach Wunsch mit Staubzucker bestreuen.