Schokolierte Äpfel

Das Rezept für die schokolierten Äpfel ist prima als Nascherei, für zwischendurch geeignet. Auf dies Art, kann man auch Kindern vielleicht einen Apfel etwas schmackhafter machen!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Gesamtzeit: 10 min



Foto: kochrezepte.at

Zutaten

1 Stk.	Backpapier
2 Stk.	Holzspatel (o.ä.)
2 Stk.	Äpfel (Sorte nach Belieben)
150 g	Zartbitterkuvertüre
Nach Belieben	Nüsse (gehackt)

Zubereitung

1. Für die **schokolierten Äpfel**, die Äpfel waschen, trocknen, den Stil entfernen und einen Holzspatel hineinstecken. Wer keine Holzspatel zur Hand hat, kann zur Not auch ein paar Schaschlikspieße verwenden, sollte dann aber aufpassen, wenn Kinder mitessen!

2. Dann die Zartbitterkuvertüre über einem heißem Wasserbad zum Schmelzen bringen bzw. temperieren.

3. Nun die Äpfel in die Schokolade tauchen, oder mit einem Löffel übergießen und gut abtropfen lassen.

4. Anschließend die noch feuchten Äpfel in den gehackten Nüssen wälzen und auf einem Stück

Backpapier trocknen lassen.

Tipp

Die schokolierten Äpfel kann man zusätzlich noch mit weißer Kuvertüre, oder Streuseln dekorieren (siehe Foto). Für Kinder schmecken sie z.B. auch mit kleinen Marshmallows oder bunten Schokolinsen. Da sind der Fantasie keine Grenzen gesetzt.