

Schokoladen-Bratapfel

 happy-mahlzeit.com/2021/12/14/schokoladen-bratapfel

Zutaten für 2 Personen

Für den Bratapfel:

2 kleine Äpfel

Für die Füllung:

- 100 g Schokolade
- 2 Eier, davon die Eigelbe
- 2 Eier
- 100 g Butter
- 40 g Zucker
- 30 g Mehl

Für die Garnitur:

- Puderzucker
- Zimtpulver

Zubereitung:

Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für die Schokoladenfüllung Butter und kleingehackte Schokolade schmelzen. Eigelbe und ganze Eier zur Masse geben und mit Zucker und Mehl vermischen.

Für den Bratapfel die Äpfel von den Deckeln befreien, aushöhlen und mit der Schokoladenmasse füllen. Apfelschalen mit einem Messer leicht einritzen und den Deckel wieder draufsetzen. Die Bratäpfel auf einem Backblech bei 180 Grad für ca. 8 Minuten backen. Der Kern sollte noch flüssig bleiben.

Die Schokoladen-Bratäpfel auf Tellern anrichten, mit Puderzucker und Zimt bestäuben und servieren.

Rezept: Souad Boujloud

Quelle: Die Küchenschlacht vom 22. Dezember 2016

Episode: Dreierlei vom Weihnachtsmarkt