

- VERLASSEN IM FREIZEITPARK -

VERBORGENE ÄPFEL IM SHOKO-MANTEL

Für 6 Schokoäpfel

Arbeitszeit: ca. 30 Min. **Ruhezeitzeit:** ca. 25-30 Min. **Gesamtzeit:** 60 Min. **Schwierigkeit:** einfach

Zutaten:

6 Äpfel (z.B. Granny Smith oder andere festfleischige Sorten)

200 g Zartbitterschokolade (oder Vollmilkschokolade, je nach Vorliebe)

50 g weiße Schokolade (optional, für ein zusätzliches Dekor)

50 g gehackte Nüsse (z.B. Mandeln, Walnüsse oder Erdnüsse) oder Streusel (optional)

6 Holzspieße (z.B. für Karamelläpfel oder Eis am Stiel)

2 EL Kokosöl (optional, um die Schokolade geschmeidiger zu machen)

Zubereitung:

Die Äpfel gründlich waschen und gut abtrocknen. Die Stiele entfernen und durch Holzspieße ersetzen. Wenn du die Äpfel in kaltes Wasser tauchst und dann gut trocknest, wird die Schokolade besser haften.

Die Zartbitterschokolade (und weiße Schokolade, falls verwendet) grob hacken und in eine hitzebeständige Schüssel geben.

Die Schokolade über einem Wasserbad oder in der Mikrowelle bei niedriger Hitze schmelzen. Falls du Kokosöl verwendest, füge es zusammen mit der Schokolade hinzu, um eine geschmeidigere Konsistenz zu erhalten. In der Mikrowelle alle 20-30 Sekunden umrühren, bis die Schokolade vollständig geschmolzen ist.

Halte jeden Apfel am Holzspieß und tauche ihn vollständig in die geschmolzene Schokolade. Lasse die überschüssige Schokolade abtropfen.

Wenn du möchtest, kannst du die Äpfel nach dem Eintauchen in Schokolade sofort in gehackte Nüsse, Streusel oder andere Toppings tunken, während die Schokolade noch feucht ist. Alternativ kannst du auch weiße Schokolade schmelzen und in kleinen Linien oder Mustern über die dunkle Schokolade träufeln, um ein dekoratives Muster zu erstellen.

Stelle die Schokoladenäpfel auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech oder eine Platte. Lasse sie an einem kühlen Ort oder im Kühlschrank etwa 15-30 Minuten aushärten, bis die Schokolade fest geworden ist.

Tipp: Stelle sicher, dass die Äpfel komplett trocken sind, bevor du sie in die Schokolade tauchst. Feuchtigkeit kann dazu führen, dass die Schokolade nicht richtig haftet.