

Schokoäpfel

Du brauchst:

- Kleine Äpfel
- Schokoladenkuvertüre
- Holzstäbchen
- Bunte Streusel



So wird's gemacht:

1. Zuerst wäschst du die Äpfel, trocknest sie gut ab und entfernst die Stiele.
2. Lege dir ein Backblech mit Backpapier aus. Darauf kannst du später die fertigen Äpfel trocknen lassen. Wenn du eine dicke Styroporplatte zuhause hast, kannst du auch diese benutzen um dann die Äpfel am Stiel hinein zu stecken.
3. Die Holzstäbchen steckst du nun dort in die Äpfel, wo zuvor der Apfelstiel war.
4. In einem Wasserbad erwärmst du die Kuvertüre bis sie richtig flüssig ist.
5. Dann kannst du die Äpfel in der flüssigen Kuvertüre wenden, bis sie mit der Schokolade bedeckt sind.
6. Bestreue nun die mit Schokolade überzogenen Äpfel mit den Streuseln deiner Wahl.
7. Lege die fertig dekorierten Schokoäpfel zum Trocknen auf das Backblech oder stecke sie in die Styroporplatte. Nach etwa 2 Stunden Trockenzeit sind die Äpfel fertig zum Verzehr.