



Weihnachts Schokoladentörtchen mit Blutorangenapfel

| | |
|--------------------------------|-----------------------|
| Zutaten für 6 Personen: | |
| 150 g Edelbitterschokolade | 2 Esslöffel Mehl |
| 50 g Spekulatius, 100 g Butter | 2 EL Butter |
| Fett und Zucker für die Formen | 2 EL Zucker |
| 2 Eier + 2 Eigelb | 3 Äpfel, 1 Blutorange |
| 60 g Zucker | Zimt |

-Schokolade hacken.

Mit 100 g Butter in Stückchen im heißen Wasserbad schmelzen.

Etwas abkühlen lassen.

Sechs ofenfeste Förmchen fetten, mit Zucker austreuen.

Ofen vorheizen auf 160°

Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in Spalten schneiden.

- 2 Eier, 2 Eigelb und 60 g Zucker mit den Schneebesen des Handrührgeräts ca. 5 Minuten schaumig schlagen.

Mehl, zerbröselte Spakulatius und die geschmolzene Schokolade unterrühren.

Förmchen zu ca. 3/4 mit der Schokomasse füllen.

Im heißen Backofen 10–12 Minuten backen.

- 2 EL Butter in einer Pfanne schmelzen - mit 2 EL Zucker bestreuen und karamellisieren.

Äpfel darin unter Wenden 3–4 Minuten dünsten – zum Schluss mit Zimt und dem saft einer Orange abschmecken.

Die Advents-Schokotörtchen aus dem Ofen nehmen, sofort stürzen und mit den Äpfeln servieren.