

The logo for Radio Salü 101,7 features the text 'RADIO SALÜ' in a bold, white, sans-serif font on a black rectangular background. To the right of this is a yellow triangle containing a white circle with a black lightning bolt symbol. Further right, the number '101,7' is displayed in a bold, black, sans-serif font on a white rectangular background.

Rezept von RADIO SALÜ
Küchenchef Uwe Zimmer aus der
Mitkoch-Show, immer sonntags
von 10-14 Uhr.

Chocolat malheur mit Zimtäpfeln

Zutaten für 6 Personen:	
150 g Edelbitterschokolade	2 Esslöffel Mehl
100 g Butter	2 EL Butter
Fett und Zucker für die Formen	2 EL Zucker
2 Eier + 2 Eigelb	3 Äpfel
60 g Zucker	100 ml Apfelsaft

- Zimt

Vorbereitung:

-Schokolade hacken.

Mit 100 g Butter in Stückchen im heißen Wasserbad schmelzen.

Etwas abkühlen lassen.

Sechs ofenfeste Förmchen fetten, mit Zucker ausstreuen.

Ofen vorheizen auf 160°

Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in Spalten schneiden.

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

Mehl 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.

Äpfel darin unter Wenden 3–4 Minuten dünsten.

Mit 2 EL Zucker bestreuen und karamellisieren.

Apfelsaft zugießen und mit Zimt würzen, kurz aufkochen.

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