

**RADIO SALÜ****101,7**

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

## Advents - Schokoladentörtchen mit Orangenapfel

|                                |                   |
|--------------------------------|-------------------|
| 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 Orange |
| 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 Spakulatus 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.