

RADIO SALÜ**101,7**

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

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 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.