

Schoko-Apfel-Scheiben am Stiel

Zutaten für etwa 6 x Apfel am Stiel

- 1 bis 2 Äpfel (kommt ganz auf die Größe an)
- etwa 200 bis 500 g Schokolade | die Schokolade nach Wunsch vegan oder vegetarisch
- ca. 4 EL gehackte Nüsse | z.B. Mandeln, Erdnüsse, Walnüsse oder im Mix
- 6 Spieße | z.B. aus Holz oder Metall

Zubereitung

1. Die Äpfel mit Wasser reinigen und trocknen. Mit einem Küchenmesser den Apfel in etwa 1,5 cm dicke Scheiben schneiden. Vorsichtig mit einem Messer die Kerne entfernen.
2. Die Apfelhälften auf Spieße stecken und auf einem Backblech oder einer geeigneten Unterlage verteilen.
3. In einem Wasserbad die Schokolade schmelzen. Die Apfelscheiben damit großzügig begießen oder darin eintunken. Im Anschluss die Apfel-Schoko-Scheiben mit den gehackten Nüssen bestreuen. Zum Schluss die Schokolade vollständig aushärten lassen.

Du hast etwas nachgemacht?



Zeig es uns auf Instagram mit

@waf.foodies oder #waffood #wafvegan
#wafveggie #wafkochen #wafbacken

Tipp: Die Schoko-Apfel-Scheiben bis zum Verzehr luftdicht im Kühlschrank lagern. Innerhalb von etwa 2 Tagen verzehren. In unserer Rezepte-Kategorie Weihnachten findest du übrigens noch mehr leckere Rezepte für die Weihnachtszeit.