

Schokoäpfel

Gesamtzeit **50 Min.** 30 Min. Vorbereitungszeit **20 Min.** Kochzeit

Nährwertangaben (pro Portion):
3368 kJ / 805 kcal

Fett: **50 g** Eiweiss: **10 g**
Kohlenhydrate: **78 g**

ZUTATEN

4 Portion(en)

4 säuerliche Äpfel (z. B. Idared)
2 EL frisch gepresster Zitronensaft
2 EL Kikkoman natürlich gebrauchte Sojasauce
80 g Mehl
2 EL Kakaopulver
80 g Zartbitterschokolade
120 g Butter
120 g Zucker
2 Eier
2.5 EL Schokodrops
60 g Pekannusskerne
Zubehör:
Grillblech

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Die Äpfel waschen, abtrocknen und quer halbieren. Das Kerngehäuse und etwas Fruchtfleisch mit einem Kugelausstecher herauslösen. Zitronensaft und Kikkoman Sojasauce mischen und die Apfelhälften damit auspinseln.

Schritt 2

Mehl und Kakaopulver mischen. Schokolade und Butter in einer Schüssel über einem Wasserbad schmelzen. Die Schüssel vom Wasserbad nehmen, die Schokolade-Butter-Mischung kurz abkühlen lassen, dann Zucker, Eier und die Mehl-Kakao-Mischung gründlich unterrühren.

Schritt 3

Die Äpfel mit der Schokomasse füllen und mit Schokodrops und Pekannusskernen belegen.

Schritt 4

Die gefüllten Apfelhälften auf ein Grillblech setzen und im indirekten Bereich ca. 20 Minuten bei 180–200 °C grillieren.