KIKKOMAN

Schokoäpfel

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

Nährwertangaben (pro Portion):
3'368 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 gebraute 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.