# Schokoäpfel selber machen

20 Min
ZUBEREITUNGSZEIT

20 Min
GESAMTZEIT

## Zutaten für 4 Schokoäpfel

- 4 Äpfel
- 200 g Kuvertüre
- Bunte Streusel (gehackte Nüsse und andere beliebige Toppings)
- 4 Schaschlikstäbchen

## Zubereitung:

1. Wasch deine Äpfel zuerst ab und trockne sie anschließend vollständig, da die Kuvertüre sonst später Klümpchen bildet oder gar nicht erst richtig hält.
2. Nun erwärmst du deine Kuvertüre im Wasserbad, bis sie richtig flüssig ist.
3. Stelle dir deine Toppings, die Holzstäbchen sowie eine Unterlage für die fertigen Schokoäpfel bereit. Ich habe eine dicke Styroporplatte verwendet, in die ich sie zum Trocken hinein gespießt habe, Du kannst die Schokoäpfel aber auch auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.
4. Entferne den Stiel deiner Äpfel und stecke an dieser Stelle ein Holzstäbchen fest hinein.
5. Nun wendest du die Äpfel einzeln erst von allen Seiten in der Kuvertüre, bevor du sie mit Streuseln oder Topings deiner Wahl bestreust.
6. Lege oder stelle die Schokoäpfel dann zum Trocknen bei Seite. Nach etwa 2 Stunde sind sie fertig zum Verzehr.