

Pommes au chocolat

Dessert für 4 Personen

Vor- und Zubereitungszeit: ca. 25 Min.
Grillieren: ca. 10 Min.

Zutaten:

- 40 g Haselnüsse
- 4 rotschalige Äpfel
- 1 dl Apfelsaft
- 8 Schokoladekugeln oder 100 g Milkschokolade
- 1 Alugrillschale
- 1 dl Rahm

Zubereitung:

1. Haselnüsse in einer Aluschale rösten, heraus nehmen, grob hacken, beiseite stellen.
2. Äpfel halbieren, Kerngehäuse entfernen. Äpfel mit der Schnittfläche nach unten in dieselbe Aluschale legen.
3. Bei mittlerer Hitze ca. 2 Min. grillieren. Früchte wenden, Apfelsaft dazu gießen, ca. 5 Min. weiter grillieren. Schokolade auf die Äpfel legen, ca. 3 Min. fertig grillieren.
4. Äpfel mit den beiseite gestellten Haselnüssen bestreuen. Rahm flaumig schlagen, dazu servieren.

Tipp:

Je nach Saison Äpfel durch Pfirsiche ersetzen.

Dessert pour 4 personnes

Mise en place et préparation: env. 25 min
Griller: env. 10 min

Ingédients:

- 40 g de noisettes
- 4 pommes rouges
- 1 dl de jus de pomme
- 8 boules de chocolat ou 100 g de chocolat au lait
- 1 barquette en aluminium
- 1 dl de crème

Préparation:

1. Faire griller les noisettes dans une barquette en aluminium, retirer, hacher grossièrement, réserver.
2. Couper les pommes en deux, retirer le cœur. Disposer les pommes, surface de coupe vers le bas, dans la même barquette en aluminium.
3. Faire griller env. 2 min sur feu moyen. Tourner les fruits, ajouter le jus de pomme, poursuivre la cuisson pendant env. 5 minutes. Disposer le chocolat sur les pommes, terminer la cuisson pendant env. 3 minutes.
4. Parsemer les pommes avec les noisettes réservées. Fouetter légèrement la crème, servir en accompagnement.

Suggestion:

Remplacer les pommes par des pêches en fonction de la saison.

Schokolade-Äpfel

Immer mit geschlossenem Deckel grillieren.
 Toujours griller avec le couvercle fermé.

