



**Choche
& gnüsse**
mit David Geisser

SCHOKOLADEN-APFEL-GUGELHÖPFLI

REZEPT FÜR 4 PERSONEN

ZUBEREITUNG

Den Apfel schälen, das Kerngehäuse entfernen und fein raffeln.

Die Schokolade grob hacken und über dem Wasserbad vorsichtig schmelzen.

Die Butter, den Zucker und die Eier miteinander schaumig rühren. Die Crème fraîche und die Mandeln untermischen.

Danach zuerst die geschmolzene Schokolade und dann den geraffelten Apfel und den Vieille Pomme unter die Masse heben.

Nun das Mehl und das Backpulver sachte unter die Teigmasse mischen.

Den Backofen (Ober- und Unterhitze) auf 180°C vorheizen.

Den Teig in kleine Gugelhopfförmchen füllen, auf die mittlere Schiene schieben und ca. 40 - 45 Minuten backen.

EINKAUFLISTE:

ZUTATEN

- 1 APFEL, SÄUERLICH
- 50 ML VIEILLE POMME (Z.B. SÄNTIS SPIRITS)
- 250 G BUTTER
- 250 G ZUCKER
- 4 EIER
- 200G ZIEGENMILCH-SCHOKOLADE DUNKEL (BLÜEMLISBERG)
- 200 G CRÈME FRAÎCHE
- 150 G MANDELN, GEMAHLEN
- 200 G WEISSMEHL
- 15 G BACKPULVER

POWERED BY:



KOCHSTUDIO