

## Heute gibt es: GEBACKENE SCHOKOÄPFEL

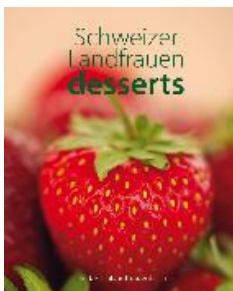
### ZUTATEN:

- 4 Eier
- 4 Esslöffel Zucker
- 4 Esslöffel Mehl
- 4 Esslöffel Schokoladenpulver
- 4dl Rahm
- Butter
- 4 säuerliche Äpfel

### ZUBEREITUNG:

- Eier mit dem Zucker schaumig rühren
- Mehl, Schokoladenpulver und Rahm beifügen und gut vermengen, in eine gebutterte Auflaufform füllen
- Äpfel schälen, halbieren und Kerngehäuse entfernen
- Mit der Schnittfläche nach unten in die Schokoladenmasse setzen
- Im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad 50 Minuten backen

### Ein Rezept aus:



"Schweizer Landfrauendesserts". Auf 192 Seiten präsentiert die Rezept-sammlung 265 köstliche Süßigkeiten von Schweizer Bäuerinnen und Landfrauen aus allen Regionen der Schweiz – vom Baselbiet, Waadtland über das Tessin ins Graubünden bis an den Bodensee. Aufgeteilt in die Kapitel Süßes mit Früchten, Beeren und Gemüse, Crème und Mousse, Tiramisu, Köpfler, Flan und Pudding, Kaltes und Gefrorenes und aus dem Ofen.

ISBN 978-3-905694-37-6