

Schokoäpfel für den Pferdegeburtstag



15-20 min.



variabel



leicht

Was du benötigst:

- Äpfel (so viele du möchtest)
- Schokoladenkuvertüre 200g
- Kokosflocken oder Zuckerstreusel zum Verzieren
- breite Holzstäbchen

1

Wasche die Äpfel mit Wasser ab. Wenn du merkst die Äpfel stehen von alleine nicht so gut, kannst du sie unten auch mit einem Messer abschneiden, so dass sie eine gerade Fläche bekommen.

2

Bringe die Schokolade in einem Wasserbad zum Schmelzen. Wenn die Schokolade geschmolzen ist, kannst du die Holzspieße in die Äpfel stecken und die Äpfel mit dem unteren Drittel in die Schokolade tauchen. Oder die Schokolade mit einem Löffel über die Äpfel verteilen.

3

Jetzt streust du noch schnell Kokosflocken oder Zuckerstreusel über die Schokoäpfel und stellst diese zum Trocknen auf einen Teller. Die Holzspieße kannst du noch mit den tollen Pferde-Dekopickern verzieren.

**Wir wünschen dir viel Spaß
bei deinem Pferdegeburtstag!**