

Schokocreme aus dem Thermomix®



© Apfelmonster - Rezepte mit Herz

🕒 20 Min.

👨‍🍳 leicht

🍷 24 Stück

Für Kinder ist Halloween ein riesen Spaß - lustiges Verkleiden und dann noch beinahe unbegrenzt naschen!

Damit die Nascherei nicht zu ungesund wird, haben wir uns lustige Apfelmonster mit leckerer selbstgemachter Schoko-Creme ausgedacht.

Da sind Kinder und Mamas glücklich!

Zutaten-Einkaufsliste

- Für die Schokoladencreme**
- 70 g** Cashewkerne
- 1** mittelgroße, reife Banane (ca. 120 g Fruchtfleisch)
- 35 g** brauner Zucker
- 85 g** Zartbitterschokolade
- 50 g** weiche Butter
- 100 g** Agavendicksaft
- 1 TL** Vanilleextrakt (Fertigprodukt oder selbst gemacht)
- Für die Apfelmonster**
- 4** Granny Smith Äpfel
- 1 Pck.** Mini-Marshmallows
- 24** Paar Zuckeraugen

Zubereitung

1. Cashewkerne mit kochendem Wasser übergießen und ca. 10 Min. ziehen lassen.
2. Inzwischen Banane in Stücke schneiden, mit Zucker vermischen, in eine beschichtete Pfanne geben und unter Wenden ca. 5 Min. karamellisieren. Masse im Auge behalten, sie verbrennt schnell.
3. Schokolade in den Mixtopf geben, 5 Sek./Stufe 8 zerkleinern. Zur Banane hinzufügen und unterrühren, bis sie geschmolzen ist.
4. Cashewkerne abgießen, abtropfen und abkühlen lassen. Dann mit Butter in den Mixtopf geben und 10 Sek./Stufe 8 zerkleinern, herunterschoben. Bananenmischung, Agavendicksaft und Vanilleextrakt hinzufügen und 2 Min./Stufe 4 vermischen. Herunterschoben und erneut 2 Min./Stufe 4 mischen.
5. Äpfel waschen, halbieren, entkernen und jede Hälfte noch einmal dritteln. Aus der Vorderseite (mit der Schale) eine Kerbe ausschneiden. Diese mit Schokocreme füllen.
6. Mini-Marshmallows mit der Schere in kleine Teile zerschneiden und als Zähne in die Schokocreme drücken. Zuckeraugen mit etwas Schokocreme auf die Äpfel kleben.

Nährwertangaben

Pro Stück: ca. 95 kcal, 1 g E, 4 g F, 13 g KH