

# Schoko-Äpfel Monde ca. 90 Stück



## für den Teig:

125 g Mehl  
8 TL Kakao  
100 g Butter  
75 g Zucker  
½ TL Zimt  
1 Eigelb

## für die Füllung:

140 g Äpfel (ohne Kern und Schale)  
60 ml Apfelsaft  
½ TL Zimt  
85 g Gelierzucker 2:1  
2 TL Speisestärke  
2 EL Wasser

50 g Zartbitterkuvertüre  
Zuckerstreusel

## So geht's

Mehl, Kakao, Butter, Zucker, Zimt und Eigelb zu einem Mürbeteig kneten. In Folie wickeln und für ca. 1 h kühl stellen.

In der Zwischenzeit die Füllung herstellen. Dazu Äpfel schälen und in feine Würfel schneiden. Zusammen mit dem Apfelsaft und dem Zimt aufkochen. Nun den Gelierzucker zugeben, sowie die Stärke mit dem Wasser kalt anrühren und ebenfalls unterrühren. Zusammen ca. 2-3 min köcheln lassen. Beiseite stellen und abkühlen lassen.

Die Plätzchen formen. Dazu den Teig aus der Kühlung nehmen und mit dem Nudelholz dünn ausrollen. Kreise ausstechen. In die Mitte des Teiges einen kleinen Klecks der Apfelfüllung geben und auf die Hälfte falten. Am Rand etwas andrücken und auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben. Legt die gefalteten Plätzchen so auf, dass sie eine Mondform erhalten.

Bei 175 °C im vorgeheizten Backofen ca. 8 min backen. Auskühlen lassen.

Die Zartbitterkuvertüre über dem Wasserbad schmelzen. In einen Gefrierbeutel geben und eine winzige Ecke abschneiden. Die Plätzchen damit verzieren und Zuckerstreusel auf die noch nicht getrocknete Kuvertüre streuen.

