

Tante Marthas Apfelkuchen und Pony Hütchens Heiße Schokolade

Für die Detektive gibt es nach erfolgreicher Diebesjagd erst einmal eine Stärkung im Haus von Emils Tante Martha. Die hat ihren superleckeren, weltbekannten Apfelkuchen gebacken. Und Pony Hütchen spendiert Heiße Schokolade. Das haben sich Emil und seine Freunde aber auch verdient!

Die Rezepte haben die beiden dann auch großzügig mit uns geteilt, und wir teilen sie heute mit euch!

Tante Marthas Apfelkuchen

Ihr braucht:

- 3-5 Äpfel
- 200 g Mehl
- 1 Pkg. Backpulver
- 100 g Zucker
- 125 g Butter
- 3 Eier
- Zimt und Puderzucker

Verrührt Butter, Eier und Zucker in einer Schüssel. In einer anderen Schüssel vermischt ihr Backpulver und Mehl. Dann den Inhalt beider Schüsseln vermengen und euer Teig ist fertig!

Den Teig kommt nun in eine gefettete Form.

Schält die Äpfel, viertelt sie und schneidet sie in Scheiben. Die verteilt ihr dann auf dem Teig.

Bei 175 - 200 °C etwa 45 Minuten backen, bis der Kuchen schön braun ist. Vor dem Servieren könnt ihr ihn noch mit Puderzucker und ein wenig Zimt bestäuben.

Pony Hütchens Heiße Schokolade

Für 4 große Tassen braucht ihr:

- 500 g Schokolade mit möglichst hohem Kakaoanteil
- 700 ml Milch
- 250 g Sahne
- Schlagsahne zum Garnieren

Zuerst müsst ihr die Schokolade fein hacken. Je kleiner die Stücke, desto besser wird die Schokolade später in der Milch schmelzen.

Vermischt Sahne und Milch und erwärmt beides in einem Topf. Die Milch aber sollte nicht kochen! Gebt dann die Schokoladenstückchen dazu. Rührt ab und zu um, bis sich die Schokolade vollständig aufgelöst hat.

Gebt die Heiße Schokolade in Tassen. Zum Schluss bekommt jede Tasse noch eine weiße Schlagsahne-Haube. Voilà!