

Butterteigstrudel #5607

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Backen
Konfekt
Calvados

* ZUTATEN

4 Apfelringe, getrocknet
3 tb Calvados
200 ml Schlagsahne
250 g Kuvertüre
100 g Kokosfett

* AUßERDEM

Pralinenförmchen (Alu)
Pistazienstückchen
ODER
Mandeln

* QUELLE

Weihnachts-Backen
Ceres-Verlag,
Dr. Oetker KG, 1996
erfaßt von Horst Aderhold

Die Apfelring sehr fein würfeln, mit dem Calvados übergießen und zugedeckt, 2 -3 Stunden ziehen lassen.

Die Schlagsahne zum Kochen bringen, von der Kochstelle nehmen und die fein geschnittene Kuvertüre zusammen mit dem Kokosfett zu der Sahne geben und unter Rühren auflösen.

Die Masse abkühlen lassen bis sie halbfest ist, mit dem Rührbesen cremig aufschlagen und die Apfelstücke mit dem Calvados zugeben. Die Masse in einen Spritzbeute mit großer Lochtülle geben und Tuffs in in die Pralinenförmchen spritzen. Mit den Pistazienstücken oder Mandeln garnieren.

HA*****