Bratapfel Trüffel

Von Kuchenfee



Aus dem Ofen zieht ein sirupiger, fast karamelliger Apfelduft mit Zimt und Nelke durch die ganze Küche, und genau dieser Duft steckt am Ende in jeder einzelnen Praline. Für meine **Bratapfel Trüffel** arbeite ich nicht mit einem Aroma aus dem Fläschchen, sondern mit einem echten, im Ofen gebackenen Bratapfel, püriert und sorgfältig durch ein Sieb passiert. Dazu kommt ein hochwertiges Bratapfelgewürz, das den Geschmack der Ganache rund und weihnachtlich macht.

Das Rezept ist auf Wunsch aus meiner Community entstanden, und ich packe gleich zwei verschiedene Trüffelfüllungen in eine Charge, damit ihr die Bratapfel-Variante einmal mit weisser und einmal mit dunkler Kuvertüre nebeneinander probieren könnt. Wichtig ist nur eines: **die Trüffelmasse muss komplett auf Raumtemperatur abgekühlt sein, bevor sie in die Hohlkörper kommt**, sonst weicht die Schale auf und ihr fangt von vorne an. Hier kommt mein Rezept für die cremigen Bratapfel Trüffel zum Selbermachen:

VORBEREITUNG	BACKZEIT	RUHEZEIT	GESAMT
10 min	**1 Std. 35 min**	**n/a**	**1 Std. 45 min**

50 Portionen · Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

- **50 g** Bratapfelpüree
- **50 g** Kuvertüre
  Vollmilch
- **90 g** Kuvertüre
  weiss
- **50 g** Sahne
- **10 g** Butter
- **20 g** Zucker
- **1 TL** Nusslikör
- **50-65 x** Pralinen Hohlkörper
  Zartbitter
- **300 g** Kuvertüre
  zartbitter, temperiert

Werkzeuge

- Gummilippe
- Waage
- Spritzbeutel
- Schneebesen

Zubereitung

01 Bratapfel nach Wunsch herstellen. Mit dem Nusslikör pürrieren und angegebene Menge abwiegen.

02 Sahne, Butter & Zucker aufkochen und über die Kuvertüre geben. 2 Minuten warten und geschmeidig rühren.

03 Püree dazu geben und erneut vermengen. Auf Raumtemperatur kommen lassen.

04 In Hohlkörper füllen und über Nacht setzten lassen.

05 Hohlkörper mit Kuvertüre schließen.

06 2 mal trüffeln und ausgarnieren.