



Apfelpralinen

mit dem Bergapfelsaft Elstar



Zutaten:

- 500 g Äpfel
- 4 EL brauner Zucker
- 100 ml Bergapfelsaft Elstar
- 50 g Biskottenbrösel (fein gerieben)
- 1 ungespritzte Orange
- 2 EL Calvados
- 250 g grob gehackte Haselnüsse

Zubereitung:

Die Schale der ungespritzten Orange dünn abschälen und in feinste Streifen schneiden. Die Äpfel schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. In einem Topf den Zucker mit etwas Bergapfelsaft erwärmen bis er schmilzt. Die Äpfel und die Orangenschale hinzufügen und ganz langsam für ca. eine halbe Stunde weich dünsten. Immer wieder mit dem Bergapfelsaft aufgießen, damit die Masse nicht anbrennt.

Die Masse abkühlen lassen, anschließend mit Biskottenbrösel und Calvados abschmecken. Nussgroße Kugeln formen, in den gehackten Nüssen drehen und in Konfektkapseln legen.

Drei Tage trocknen lassen und servieren oder in einer luftdichten Dose - aber nicht zu lange - aufbewahren.