TUFAHIJE-TUFFAH

10 Minuten

ca. 25 Minuten

ca. 5 Minuten

7 Portionen

NÄHRWERTE (Ø pro Portion)

kcal	**582**
Protein	5,86 g
Fett	32,14 g
Carbs	66,86 g
Zucker	60,86 g

ZUTATEN

- [ ] **7** kleine Äpfel
- [ ] **200 g** Schlagsahne
- [ ] **80 g** Zartbitter-Kuvertüre
- [ ] **1 TL** Zitronensaft
- [ ] **100 g** Walnüsse
- [ ] **1 Packung** Vanillezucker
- [ ] **300 g** Zucker
- [ ] **1 Liter** Wasser

WERKZEUG / KÜCHENMATERIAL

- **1** Schneidebrett
- **1** Messer
- **1** Apfelentkerner
- **1** Topf
- **1** Messbecher
- **1** Küchenwaage
- **1** Schüssel
- **1** Kelle
- **1** Schneebesen
- **1** Spritzbeutel
- **1** Esslöffel
- **1** Teelöffel (TL)
- **7** Teller
- **1** Handrührgerät
- **1** Raspel (grob)
- **1** Schale

= Arbeitszeit = Koch- / Backzeit = Kühlzeit = Geh- / Ruhezeit

ZUBEREITUNG

TUFAHIJE-TUFFAH

- [ ] fülle das Wasser in einen Topf
- [ ] gebe den Zucker hinzu und rühre diesen ein
- [ ] der Zitronensaft kommt ebenfalls dazu
- [ ] rasple die Schokolade
- [ ] hacke die Walnüsse fein und gebe sie in eine Schale
- [ ] gieße die Sahne in eine Schüssel und streue den Vanillezucker dazu
- [ ] schlage die Sahne mit dem Handrührgerät steif
- [ ] stelle die Sahne nun kühl
- [ ] entkerne und Schäle die Äpfel
- [ ] schalte den Herd ein und bringe die Flüssigkeit im Topf zum Kochen
- [ ] reduziere die Hitze auf mittlere Stufe
- [ ] gebe die Äpfel in den Topf und koche diese solange, bis sie weich sind (sollten nicht zu weich sein)
- [ ] nehme die Äpfel heraus und verteile sie auf die Teller
- [ ] erhöhe die Temperatur des Herds und bringe die Flüssigkeit wieder zum kochen
- [ ] koche alles solange, bis ein Sirup entsteht
- [ ] gieße eine Kelle des Sirups über die Walnüsse
- [ ] verrühre alles, bis eine dickflüssige, aber nicht zu feste, Füllung entsteht
- [ ] fülle die entkernten Äpfel mit der Walnussmasse
- [ ] gieße noch etwas von dem Sirup dazu oder verteile die restliche Masse auf den Tellern
- [ ] fülle den Spritzbeutel mit der Sahne und garniere diese auf dem Apfel
- [ ] streue etwas Schokoraspeln über Sahne und lasse es dir schmecken