

# Falscher Pfirsich mit Salbei-Trüffel

---

 [happy-mahlzeit.com/2019/09/02/falscher-pfirsich-mit-salbei-truffel/](https://happy-mahlzeit.com/2019/09/02/falscher-pfirsich-mit-salbei-truffel/)

Zutaten für 10 Stück

## Für den Teig:

- 50g weiche Butter
- 40g Puderzucker
- 1 Msp. Vanillemark
- Salz
- abgeriebene Schale 1/2 Orange, unbehandelt
- 1 Ei
- 150g Mehl
- 20g Speisestärke
- 1 TL Backpulver
- 3 EL Buttermilch

## Für die Salbei-Trüffel:

- 4 frische Salbeiblätter
- 1 EL Zucker
- 1 EL Butter
- 50g Sahne
- 60g weiße Kuvertüre
- 60g Pfirsichpüree
- 1/2 EL Zitronensaft
- 1 EL Aperol

## Außerdem:

- 30ml Grenadiersirup oder Aperol
- 100g Zucker
- 10 Salbeiblätter

## Zubereitung:

Den Backofen auf 170°C vorheizen.

Für den Teig Butter, Puderzucker, Vanillemark, 1 Prise Salz und die Orangenschale cremig aufschlagen. Das Ei unterrühren. Das Mehl mit der Stärke und dem Backpulver sieben und mit der Buttermilch unter die Buttermischung rühren.

Den Teig in einen Spritzbeutel mit mittlerer Lochtülle füllen und 20 ca. 2-Euro-Stück große Tupfen nebeneinander auf ein mit Backpapier belegtes Blech spritzen. Im Ofen auf mittlerer Schiene 15 - 20 Minuten hell backen, herausnehmen und abkühlen lassen.

Für die Salbei-Trüffel die Salbeiblätter waschen und trocken tupfen. Den Zucker in einem Topf schmelzen, die Butter dazugeben und mit der Sahne ablöschen. Sobald der Karamell wieder flüssig geworden ist, den Salbei dazugeben. Alles mit dem Stabmixer pürieren, vom Herd nehmen und 30 Minuten ziehen lassen.

Die Salbeisahne durch ein Sieb gießen und wieder erhitzen. Die Kuvertüre hacken. Das Pfirsichpüree mit dem Zitronensaft erhitzen und mit der gehackten Kuvertüre unter die heiße Sahne rühren. Zum Schluß den Aperol untermischen.

Die Teigtupfen an den Unterseiten mit einem Messer vorsichtig aushöhlen. Die Innenseiten mit etwas Grenadiersirup oder Aperol beträufeln. Die Trüffelüllung mit einem Löffel oder mit einem Spritzbeutel in die Mulden einfüllen. Je 2 gefüllte Halbkugeln zu einem "Pfirsich" zusammensetzen und leicht aneinanderdrücken. Mit einem Pinsel rundherum mit Grenadiersirup oder Aperol bestreichen.

Die "Pfirsiche" im Zucker wenden, mit je 1 Salbeiblatt garnieren und für ca. 3 Stunden kühl stellen.

**Tipp:**

Das Pfirsichpüree kann man ganz leicht selbst herstellen:

Dafür 1 reifen Pfirsich häuten, halbieren, entsteinen und das Fruchtfleisch fein pürieren. Wer lieber fertiges Püree verwendet, kann auch auf ein Pfirsich-Baby-Gläschen zurückgreifen.

Rezept: Angelika Schwalber

Quelle: herzhaf & süß vom 21.1.2018