



Ihr persönliches Rezept zum Kochevent „ Weihnachtlich „

Warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis und Minzesahne

Zutaten

1 Pck. Strudelteig a 4 Blätter | 500g Äpfel | 200g Sultaninen | 200g Butter
200g Haselnusskerne | Zimt | Zucker | etwas Paniermehl | Zitronensaft

Zubereitung

Den Strudelteig auf ein Tuch aufrollen und mit Butter bestreichen. Die 2. Lage auflegen, die Äpfel vierteln, in feine Streifen schneiden und mit Zitronensaft beträufeln und auf dem unteren Teil des Strudelteiges legen.

Aus Zucker Sultaninen, Haselnüssen und etwas Paniermehl eine Masse herstellen. Diese über die Äpfel streuen, den hinteren Teil des Strudels mit Butter bepinseln, die Seiten einrollen und den Strudel satt einrollen, auf ein Backblech legen und mit flüssiger Butter bepinseln.

Bei 220°C 15 min backen, ab und zu mit Butter bepinseln. Zum Schluss mit Puderzucker betreuen und mit Vanilleeis anrichten, aus geschlagener Sahne und geschnittener Minze eine Minzesahne herstellen und zum Strudel reichen.



Auf die Plätze, fertig, los!