

# Coup Apfelstrudel

Der Coup Apfelstrudel ist ein fruchtiges cremiges Geschmackserlebnis.

**Verfasser:** HimmelhochTeam

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 20 min

**Gesamtzeit:** 40 min



## Zutaten

200 ml	<a href="#">Vanilleeis</a>
200 ml	Apfelstrudeleis
200 g	<a href="#">Schlagobers</a>
	Krokant
	AUER Waffeltaler

## 200 g Apfel-Zimt Ragout:

3 Stk.	<a href="#">Äpfel</a>
25 Stk.	<a href="#">Rosinen</a>
30 g	<a href="#">Zucker</a>
2 cl	Zitronensaft
2 cl	<a href="#">Rum</a>
	Zimt

## Strudelblätter gezuckert:

200 g	<a href="#">Strudelteig</a>
30 g	Kristallzucker
30 g	<a href="#">Butter</a>

## Zubereitung

1. Zubereitung Apfel-Zimt-Ragout: Äpfel schälen und in Fingernagel große Würfel schneiden. Zucker in einer Pfanne goldgelb erhitzen. Die Äpfel darin schwenken, jetzt die Rosinen dazu geben mit Zimt würzen und mit Rum und Zitronensaft abschmecken. Kaltstellen.
2. Zubereitung Strudelblätter: Die fertigen Strudelblätter ausrollen und mit einem Messer beliebige Rauten schneiden. Auf ein Backblech legen mit flüssiger Butter bestreichen und mit Kristallzucker bestreuen. Danach im Backrohr bei ca. 200°C Ober- und Unterhitze backen.
3. Zubereitung: 3 Löffel Apfel-Zimt-Ragout (lauwarm, wenn möglich) in bauchiges Eis Glas geben. Je eine große Kugel Vanilleeis und Apfelstrudeleis darauf portionieren. Mit Schlagobersrosette garnieren. Zum Schluss die Strudelblätter hineinstecken und mit Krokant bestreuen. Obenauf den Auer Waffeltaler drapieren.

## Tipp