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	Vanilleeis
200 ml	Apfelstrudeleis
200 g	Schlagobers
	Krokant
	AUER Waffeltaler

200 g Apfel-Zimt Ragout:

3 Stk.	Äpfel
25 Stk.	Rosinen
30 g	Zucker
2 cl	Zitronensaft
2 cl	Rum
	Zimt

Strudelblätter gezuckert:

200 g	Strudelteig
30 g	Kristallzucker
30 g	Butter

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