

Apfel-Strudel-Teilchen

Für 2 Personen

1 Platte Blätterteig, TK	4 Äpfel	1 Orange
100 g Rosinen	200 g Butter	2 TL Zimt
50 g Zucker	1 TL Vanillezucker	

Den Backofen auf 190 Grad Ober/-Unterhitze vorheizen. Die Äpfel schälen, vom Kerngehäuse befreien und mit Hilfe des Siebs den Saft herauspressen. Den Saft auffangen. Die Rosinen, Zimt und den Vanillezucker zugeben. Die Butter zum Schmelzen bringen. Den Teig ausbreiten und mit der Butter bestreichen. Einen Esslöffel der Füllung auf die Mitte der einen Hälfte geben. Den Teig umschlagen und wieder mit der Butter bestreichen und mit der Füllung bedecken. Dieses Verfahren wiederholen, bis man ein rechteckiges Päckchen erhält. Den Strudel circa 15 Minuten in den Backofen geben. Die Orange halbieren und auspressen. Den Saft zusammen mit dem restlichen Zucker aufkochen, bis ein Sirup entsteht. Den Strudel aus dem Ofen nehmen, halbieren und auf Tellern anrichten. Den Sirup über die Hälften träufeln und mit der warmen Vanillesoße übergießen.

Yasin Demirel am 27. Mai 2010