

# Apfel-Strudel mit Kokos-Eis

## Für zwei Personen

1 Blätterteig	1 Apfel	2 Limetten
30 g Rosinen	50 g gehackte Mandeln	2 EL Zucker
2 EL Puderzucker	125 g Butter	100 ml Glukosesirup
300 ml Kokosmilch	100 ml Sahne	5 EL Kokos-Cachaça-Likör
1 Muskatnuss	1 TL getrocknete Rosenblätter	Zimt, Salz

Den Backofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Limetten waschen, trocknen und die Schale abreiben. Anschließend halbieren und den Saft auspressen. Die Kokosmilch, die Sahne, den Glukosesirup, den Limettensaft, die geriebene Limettenschale und fünf Esslöffel Kokos-Cachaça-Likör miteinander verrühren. Die Masse für etwa zehn bis fünfzehn Minuten in die Eismaschine geben. Den Blätterteig dünn ausrollen, auf ein Backblech mit Backpapier legen und den Teig mit zerlassener Butter bestreichen. Den Apfel waschen, schälen und klein würfeln. In der Pfanne etwas Butter, Zucker und eine Prise Salz schmelzen lassen. Anschließend die Apfelstücke mit ein wenig Zimt, etwas abgeriebener Muskatnuss, den gehackten Mandeln und den Rosinen karamellisieren. Die Masse auf den Teig geben, ausstreichen und aufrollen. Etwa zehn bis fünfzehn Minuten im Ofen backen und anschließend mit Puderzucker bestreuen. Den Apfelstrudel mit dem selbstgemachten Kokoseis auf Tellern anrichten und servieren.

Andrea Stoll am 03. Januar 2014