

Falscher Apfelstrudel mit Sahne

Für zwei Personen

Für den Apfelstrudel:

1 Pck. Butterblätterteig	3 Äpfel	250 ml Sahne
3 EL Zucker	1 EL Wasser	1 TL Butter
Saft einer Zitrone	50 g Rosinen	1 Pck. Vanillezucker
1 EL Puderzucker		

Für den Apfelstrudel:

Den Ofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Aus dem Blätterteig 4 Quadrate schneiden. Mit Puderzucker bestäuben und ca. 13 Minuten im Ofen Backen. Die Quadrate abkühlen lassen. Die Äpfel abbrausen und entkernen. Anschließend würfeln. Zucker und 1 EL Wasser in einer Pfanne karamellisieren lassen und die Äpfel mit der Butter hinzufügen. Mit Zitronensaft ablöschen und die Rosinen unterrühren. Nun alles 5 Minuten kochen lassen. Sahne mit Vanillezucker in einer Schüssel steif schlagen.

Blätterteig mit dem Kompott anrichten, Sahne hinzugeben und servieren.

Dominik Herden am 23. Februar 2017