

# Apfelstrudel im Glas mit Vanille-Sahne

**Für zwei Personen**

**Für die Äpfel:**

1 großer Apfel	1 Zitrone	1 EL Rosinen
20 ml brauner Rum	1 EL brauner Zucker	1 Vanilleschote

**Für die Vanillesahne:**

125 ml Sahne	1 Blatt Gelatine	1 EL Zucker
1 Vanilleschote		

**Für die Strudelteigblätter:**

1 Strudelteig-Blatt	2 EL Mandelblättchen	2 EL Puderzucker
---------------------	----------------------	------------------

**Für die Äpfel:**

Apfel schälen, vierteln, das Kerngehäuse herausschneiden und die Viertel würfeln. Ca. 1 TL Zitronenschalenabrieb fein abreiben. Dann die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Rosinen in Rum einweichen. Vanilleschote aufschneiden, das Mark herauskratzen und für die Vanillesahne aufbewahren. Eine Pfanne erhitzen und die Apfelwürfel, Zucker und die ausgeschabte Vanilleschoten für ca. 5 Minuten karamellisieren lassen. Die Rum-Rosinen hinzufügen und so lange weiter erhitzen, bis der Rum verkocht ist. Mit Zitronensaft und Zitronenschalenabrieb abschmecken.

**Für die Vanillesahne:**

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. 25 ml Sahne zusammen mit dem Mark von der zuvor ausgekratzen Schote in einem kleinen Topf langsam erwärmen. Die übrige Sahne mit dem Zucker cremig aufschlagen. Die eingeweichte Gelatine ausdrücken und in der warmen Vanillesahne auflösen. Die warme Vanillesahne in die geschlagene Sahne rühren. In zwei durchsichtige Dessert-Gläser verteilen und kalt stellen.

**Für die Strudelteigblätter:**

Ofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.

Strudelblatt auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, mit Puderzucker bestreuen und im vorgeheizten Ofen ca. 10 Minuten goldbraun backen, danach abkühlen lassen. Die Mandelblättchen ebenfalls auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech verteilen, für ebenso ca. 10 Minuten im Ofen rösten und anschließend mit Puderzucker bestreuen.

Zum Anrichten die Mandelblättchen über die Vanillesahne streuen, die warme Apfelmischung darüber geben und den Strudelteig in Stücke brechen und dekorativ in die Gläser stecken.

Apfelstrudel im Glas mit Vanillesahne auf Tellern anrichten und servieren.

Ela Feldenz am 01. Februar 2018