

# Apfel-Strudel mit Walnuss-Eis

**Für zwei Personen**

**Für den Apfelstrudel:**

1 Packung Strudelteig      2 große säuerliche Äpfel    1 EL gemahlene Zimt  
1 EL getrocknete Minze    2 EL Butter

**Für das Walnuss-Eis:**

375 ml Buttermilch      375 ml Sahne              2 EL Waldhonig  
 $\frac{1}{2}$  Zitrone (Schale)       $\frac{1}{2}$  Orange (Schale)

**Für die Garnitur:**

100 g Walnüsse            40 g Rohrzucker

Den Ofen auf 200 Grad Heißluft vorheizen.

Butter schmelzen. Teig zwischen den Blättern mit geschmolzener Butter bestreichen. Äpfel waschen, trockentupfen und schälen. Äpfel in Achtel schneiden.

Diese dann in ca. 3 mm dicke Schnitten schneiden. Zimt und getrocknete Minze darüber streuen und gut vermengen. Äpfel auf den Teig geben und einrollen. Im Ofen backen.

**Für das Walnuss-Eis:**

Buttermilch, Sahne, Honig, Zitronen- und Orangenschale vermischen und gut durchkühlen lassen. In der Eismaschine cremig gefrieren lassen.

**Für die Garnitur:**

Walnüsse hacken und in einer Pfanne mit Zucker karamellisieren lassen. Ins Eis rühren. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Beate Wist am 07. März 2019