

Mohn-Zwetschgen-, Nuss-Apfel-Strudel, Zwetschgen-Soße

Für zwei Personen

Für das Haselnuss-Eis:

400 g gesüßte Kondensmilch 200 g Haselnussmus, 100% 400 ml Sahne
4 EL Puderzucker

Für die Mohnfülle:

100 g gemahlene Mohn $\frac{1}{2}$ Zitrone, Abrieb 80 ml Milch
 $\frac{1}{2}$ EL Honig $\frac{1}{2}$ TL gemahlene Zimt 40 g Puderzucker

Für die Zwetschgen:

120 g Zwetschgen 120 g Pflaumenmus 1 EL Zwetschgenlikör
1 Zitrone, Saft $\frac{1}{2}$ EL Zucker

Für die Nussfülle:

1 säuerlicher Apfel 60 g gemahl. Walnüsse 60 g gemahl. Haselnüsse
 $\frac{1}{2}$ Zitrone, Abrieb 90 ml Milch 1 EL Honig
30 g Semmelbrösel 1 EL Rum 50 g Puderzucker
 $\frac{1}{2}$ TL gemahlener Zimt

Für den Strudel:

6 Strudelteigblätter Öl

Für die Zwetschgensauce:

$\frac{1}{2}$ der Zwetschgenfüllung 3-4 EL Pflaumensaft $\frac{1}{2}$ Zitrone, Saft
2 cl Zwetschgenschnaps Zucker

Für die Schokoladen-Erde:

50 g Zartbitterschokolade, 60% Ca. 50 g Maltodextrinpulver

Für die Garnitur:

2 frische Zwetschgen

Für das Haselnuss-Eis:

Alle Zutaten im Standmixer mixen und dann ca. 30 Minuten in der Eismaschine gefrieren lassen.

Für die Mohnfülle:

Alle Zutaten in einen Topf geben, gut verrühren und unter Rühren aufkochen lassen. 2 Minuten köcheln lassen, bis sich alles gut verbunden hat. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

Für die Zwetschgen:

Zwetschgen halbieren, entkernen und in Stücke schneiden. In einer Schüssel mit Pflaumenmus, Zucker, Likör (oder Schnaps) und dem Saft einer Zitrone mischen und kurz ziehen lassen.

Die Hälfte davon unter die Mohnfüllung rühren und die andere Hälfte für die Sauce beiseite stellen.

Für die Nussfülle:

Apfel schälen, entkernen und kleinschneiden. Alle Zutaten in einen Topf geben, gut verrühren und unter Rühren aufkochen lassen. 2 Minuten köcheln lassen, bis sich alles gut verbunden hat. Vom Herd nehmen, den geschälten und geriebenen Apfel unterrühren und kurz abkühlen lassen.

Für den Strudel:

Je zwei Strudelteigblätter übereinander auf die Arbeitsfläche legen und mit Öl bepinseln. Die Füllung jeweils am unteren Drittel verteilen, die Seiten einschlagen und zu einer Rolle aufrollen. 2 EL Öl in einer Pfanne erhitzen und die Strudelrollen darin bei milder Hitze ca. 3 Minuten je Seite goldbraun braten.

Für die Zwetschgensauce:

Die Hälfte der Zwetschgenfüllung mit dem Pflaumensaft verrühren und mit 1 EL Zitronensaft,

Schnaps und Zucker abschmecken.

kuechenschlacht.zdf.de **Für die Schokoladen-Erde:**

Schokolade im Wasserbad schmelzen, kurz abkühlen lassen und das Maltodextrinpulver dazu geben. Mit den Händen erst verrühren, dann immer weiter mit den Fingern kneten, bis man eine krümelige Schokoerde hat.

Für die Garnitur:

Den Strudel aufschneiden und mit dem Eis, der Schokoladen-Erde und der Sauce auf Tellern anrichten. Mit frischen Zwetschgenstücken garnieren und servieren.

Sabine Waltner am 18. September 2023