

Kleine Apfel-Birnen-Strudel mit Rum-Sahne

Für 2 Personen

2 Strudelteigblätter	2 TL Puderzucker	1 Apfel
1 Birne	1 Zitrone	2 EL fein geriebene Mandeln
1 EL Zimt-Zucker-Mischung	2 EL Rumrosinen	1 Mini-Biskuitboden
2 EL Himbeermark	1 Bund Minze	100 g Sahne
2 TL Rum	60 g Butter	Butter
Puderzucker		

Den Backofen auf 210 Grad Umluft vorheizen. Den Apfel und die Birne schälen, das Kernhaus entfernen und in ein Zentimeter große Würfel schneiden. Die Zitrone halbieren und aus einer Hälfte den Saft auspressen. Den Biskuitboden zerbröseln. Den Apfel und die Birne mit den Mandeln, Zimtzucker, den Rumrosinen, dem Zitronensaft und den Biskuitbröseln vermischen. Die Strudelteigblätter auf Küchentücher legen und mit Butter bestreichen. Je die Hälfte der Füllung entlang der kurzen Seite verteilen, zu einem kleinen Strang formen und in den Teig einrollen. Die Teigenden abschneiden, nach unten einklappen und den Strudel mit der Naht nach unten auf ein gebuttertes Blech legen. 60 Gramm Butter in einem Topf flüssig werden lassen. Beide Strudel mit der flüssigen Butter bestreichen und im vorgeheizten Backofen 15 Minuten hellbraun backen. Die Sahne mit dem Puderzucker sämig schlagen und mit dem Rum verfeinern. Die Strudel mit Puderzucker bestäuben, schräg halbieren, auf Desserttellern anrichten und mit der Rumsahne garnieren. Mit Himbeermark und Minze garnieren.

Alfons Schuhbeck am 30. Dezember 2010