

Lebkuchen-Strudel, Mandarinen-Pistazien-Salat, Rum-Sahne

Für zwei Personen

Für den Strudel:

2 Blätter Strudelteig	$\frac{1}{2}$ Apfel	10 g Orangeat
10 g Zitronatwürfel	1 EL brauner Rum	1 EL Mandelblättchen, geröstet
75 g Elisenlebkuchen	40 g saure Sahne	2 EL Milch
1 EL Rumrosinen	$\frac{1}{4}$ TL Lebkuchengewürz	1 Ei
25 g Zucker	20 g zerlassene Butter	Puderzucker

Für die Rumsahne:

100 g Schlagsahne	1 EL Puderzucker	2 TL brauner Rum
-------------------	------------------	------------------

Für den Salat:

1 Clementine	1 Granatapfel	1 TL grob gehackte Pistazien
Puderzucker	Mandarinenlikör	

Den Backofen auf 210 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Apfel schälen, das Kerngehäuse entfernen und das Fruchtfleisch in Würfel schneiden. Orangeat und Zitronat mit dem Rum vermischen und alles zusammen möglichst klein hacken.

Lebkuchen in Würfel schneiden. Die saure Sahne mit der Milch in einer Schüssel glatt rühren. Alle vorbereiteten Zutaten in eine Schüssel geben, die abgetropften Rumrosinen dazugeben, das Lebkuchengewürz darüberstreuen und alles gut miteinander vermischen.

Das Ei trennen und das Eiweiß zu einem cremig-festen Schnee schlagen, den Zucker dabei nach und nach einrieseln lassen. Den Eischnee unter die Lebkuchenmasse heben.

Butter schmelzen. Ein Strudelteigblatt auf ein Küchentuch legen, mit Butter bepinseln, mit dem zweiten Blatt belegen und ebenfalls mit Butter einpinseln. Die Füllung als Strang entlang einer Längsseite formen, mithilfe des Küchentuchs einrollen und mit der Naht nach unten auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Den Strudel mit zerlassener Butter einpinseln und im unteren Drittel im vorgeheizten Backofen in etwa 20 Minuten goldbraun backen. Etwas abkühlen lassen, in Stücke schneiden und mit Puderzucker bestäuben.

Sahne mit Puderzucker sämig aufschlagen und mit Rum verfeinern.

Clementine in Scheiben schneiden. Mit Puderzucker bestäuben, etwas Likör darüber träufeln, mit Pistazien und Granatapfelkernen bestreuen.

Lebkuchenstrudel auf Mandarinen-Pistazien-Salat anrichten, mit der mit Rumsahne garnieren und servieren.

Alfons Schuhbeck am 04. Dezember 2015