

Marzipan-Strudel mit Apfelmus

Für 4 Personen

Marzipanstrudel:

2 Eier	2 EL Puderzucker	100 g Löffelbiskuits
60 g Mandeln, gerieben	1 TL Maisstärke	80 g Marzipan
4 Blätter Strudelteig	2 EL Butter	

Apfelmus:

2 Äpfel	250 ml Weißwein	1 Stange Zimt
2 cl Amaretto	2 EL Zucker	

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Marzipanstrudel:

Eigelb mit Puderzucker cremig rühren, bis die Farbe hell geworden ist. Löffelbiskuits zerbröseln und mit den Mandeln einrühren. Eiweiß mit Maisstärke zu Schnee schlagen. Schnee unter die Eigelbmasse heben. Marzipan mit einer Reibe in die Masse reiben. Ein Strudelteigblatt auflegen, mit geschmolzener Butter bestreichen und ein zweites Teigblatt darauf legen. Die Hälfte der Füllung auf den oberen Teil des Teigs legen. Seitenränder mit Butter bestreichen, einschlagen und zum Strudel einrollen. Außen wieder mit Butter bestreichen. Im vorgeheizten Backofen circa zwölf Minuten backen.

Apfelmus:

Äpfel schälen und klein schneiden. Mit Wein, Zucker und Zimt kochen. Zimt entfernen, Äpfel pürieren und mit Amaretto abschmecken. Dazu empfiehlt sich Schlagsahne.

Horst Lichter am 11. Dezember 2009