

Apfel-Strudel im Glas

Für 4 Personen

2 Blatt Gelatine	200 ml Sahne	1 Vanilleschote
5 EL Puderzucker	1 Zitrone, unbehandelt	4 Äpfel
1 EL Butter	1 Stange Zimt	50 g Rosinen
4 cl Rum, aromatisch	8 Strudelblätter	2 EL Mandeln, gehobelt
Butter, weich		

Den Backofen auf 160 Grad vorheizen. Die Gelatine im kalten Wasser einweichen. Etwas Sahne mit Vanillemark und zwei Esslöffel Puderzucker gut erwärmen. Die Gelatine darin auflösen, in eine Schüssel umfüllen und in Eiswasser kalt rühren. Die restliche Sahne aufschlagen, unter die gelierende Vanillesahne rühren, in vier Whiskytumbler füllen und kaltstellen. Die Schale der Zitrone abreiben. Die Äpfel schälen, in Würfel schneiden und mit Butter, Zimt und Zitronenschale in einer Pfanne langsam anbraten. Mit einem Esslöffel Puderzucker abschmecken. Die gehobelten Mandeln mit einem Esslöffel Puderzucker vermischen, in eine Pfanne geben und langsam karamellisieren. Die Rosinen in Rum einweichen, kurz vor dem Servieren abtropfen und zu den Äpfeln geben. Die Strudelblätter mit etwas weicher Butter bestreichen und mit dem restlichen Puderzucker bestreuen. Im vorgeheizten Backofen backen, abkühlen lassen und mit einem runden Ausstecher portionieren. In die Gläser mit der Vanillesahne ein Strudelblatt legen, Apfel samt Mandeln darauf geben und erneut ein Strudelblatt darauf setzen.

Alexander Herrmann am 07. Januar 2011