

Kleine Aprikosen-Strudel mit Mandel-Schaum

Für vier Portionen

75 g Butter	1 EL Vanillezucker	2 Eigelbe
150 g Marzipan	100 g getrocknete Aprikosen in	100 ml Apfelsaft eingeweicht
1 Zweig Rosmarin	2 Eiweiß	1 Prise Salz
40 g Mehl	3 Blätter Strudelteig (Kühlregal)	50 g flüssige Butter
30 g Zucker	2 EL Vanillezucker	1 Zimtstange
2 Sternanis	150 ml Orangensaft	150 g Himbeeren
150 g Brombeeren	150 g Johannisbeeren	2 Orangen
50 g Mandelblättchen	150 ml Milch	2 EL Puderzucker
Puderzucker		

Butter, Vanillezucker, Eigelbe und Marzipan schaumig aufschlagen. Eingeweichte Aprikosen gut abtropfen lassen und klein würfeln. Rosmarinnadeln fein hacken.

Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen und mit den Aprikosen und dem Rosmarin unter die Marzipanmasse heben. Das Mehl ebenfalls vorsichtig unterheben.

Backofen auf 180 Grad vorheizen. Jedes Strudelblatt in drei lange Streifen schneiden und mit der flüssigen Butter bestreichen. Je zwei Blätter übereinander legen, am unteren Ende ein bis zwei Esslöffel Aprikosenfüllung darauf geben und aufrollen. Die Seiten zusammen drehen, so dass ein Bonbon entsteht. Auf ein Backblech mit Backpapier legen. Im vorgeheizten Backofen 20 Minuten backen.

Orangen schälen, so dass die gesamte weiße Haut mit entfernt ist und die Filets heraustrennen. Zucker in einer Pfanne karamellisieren, Gewürze und Vanillezucker zugeben und mit dem Orangensaft ablöschen. Bei mittlerer Hitze zwei bis drei Minuten köcheln lassen. Vom Herd nehmen, Orangenfilets und Beeren unterheben.

Mandelblättchen in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Mit der Milch zusammen in einen Topf geben und lauwarm erwärmen. Topf beiseite stellen und 15 Minuten ziehen lassen.

Anschließend die Milch passieren, Puderzucker zugeben und mit einem Stabmixer schaumig aufmixen.

Die Strudelbonbons mit Puderzucker bestäuben und auf dem Kompott anrichten. Den Mandelschaum in Tupfen darum verteilen.

Johann Lafer am 25. Juli 2015