

Apfel-Maronen-Strudel

Für zwei Portionen

200 g Frischkäse	1 Schote Vanille	6 EL Puderzucker
2 rote Äpfel	1 Pck. Maronen	3 EL Butter
1 Schuss Rum	1 Eiweiß	2 Blatt Strudelteig

Die Strudelteigblätter mit wenig Eiweiß einpinseln, zusammenklappen (damit sie ausreichend dick sind) und nebeneinander auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Anschließend zwei Esslöffel Butter in einem kleinen Topf verflüssigen, die Strudelblätter damit einpinseln, großzügig mit Puderzucker bestreuen, mit einem weiteren Blatt Backpapier abdecken und mit einem zweiten Backblech beschweren (damit der Strudelteig beim Backen keine Luftblasen wirft). Im vorgeheizten Backofen bei 160 Grad Umluft circa 10 bis 15 Minuten backen. Das obere Blech samt Backpapier entfernen und den Strudelteig ggf. bei Oberhitze kurz nachbräunen. Den Frischkäse mit dem Mark einer Vanilleschote und zwei Esslöffeln Puderzucker verrühren und bis zum Anrichten kühl stellen. Die Äpfel waschen, in Spalten schneiden (je nach Größe der Äpfel Sechstel oder Zwölftel) und dabei das Kerngehäuse entfernen. Einen Esslöffel Butter in einer Pfanne aufschäumen lassen, die Apfelspalten zugeben, mit zwei Esslöffeln Puderzucker bestäuben und bei mittlerer Hitze im entstehenden „hellen Karamell“ braten. Die Maronen in einer weiteren Pfanne auf dem Herd mit einem großen Schuss Rum und einer Prise Zucker erhitzen und bei mittlerer Hitze langsam „karamellisieren“, bis sich eine Rum-Glasur um die Maronen bildet. Die Frischkäsecreme auf zwei Tellern, oder in zwei Dessertschälchen verteilen, die Apfelspalten sowie die Maronen darauf anrichten und in Stücke gebrochene, knusprige Strudelblätter hinein stecken.

Alexander Herrmann am 07. November 2014