

Mango- Apfel-Strudel mit Karamell-Soße

Für 8 Portionen

Für den Strudel:

250 g Sahnequark	2 Eigelb (Kl. M)	1 Tl Bio-Limettenschale
2 El Limettensaft	30 g Zucker	1 El Speisestärke
2 säuerliche Äpfel	1 reife Mango	10 Blätter Strudelteig
150 g flüssige Butter	Puderzucker	Vanilleeis

Für die Karamell-Soße:

200 g Roh-Rohrzucker	300 ml Schlagsahne	1 Vanilleschote
2 El Butter	1 Tl Zitronensaft	Meersalz

Für den Strudel:

Quark, Eigelb, Limettenschale und Saft, Zucker, Speisestärke in einer Schüssel verrühren.

Äpfel schälen, vierteln. Entkernen und würfeln. Mango schälen, das Fruchtfleisch vom Stein schneiden und würfeln.

1 Blatt Strudelteig auf ein Geschirrtuch legen und mit Butter bepinseln. Mit 4 weiteren Teigblättern belegen und diese jeweils mit Butter bepinseln. Die Hälfte der Quarkmasse darauf geben und mittig auf den Teigblättern verstreichen. Die Hälfte der Früchte darauf geben und den Teig mit Hilfe des Geschirrtuches locker über dem Belag aufrollen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben.

Die restlichen Zutaten zu einem zweiten Strudel verarbeiten und ebenfalls auf das Blech geben. Beide Strudel mit Butter bepinseln und im heißen Ofen bei 200 Grad (Umluft 180 Grad) im unteren Ofendrittel ca. 15 Min. hellbraun backen. Kurz abkühlen lassen und mit Puderzucker bestreut servieren.

Für die Karamell-Soße:

Zucker und 50 ml Wasser in einem Topf aufkochen und bei mittlerer Hitze köcheln bis der Zucker geschmolzen ist. Sahne zugießen und aufkochen.

Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Vanillemark und Butter in die Sauce geben. Bei milder bis mittlerer Hitze 5-10 Min. leicht köcheln, bis sie andickt.

Die Sauce mit Zitronensaft und 1 Prise Meersalz würzen und zum Strudel servieren.

Tim Mälzer am 08. März 2014