

MINI-APFELSTRUDEL MIT ORANGEN-VANILLESAUCE

Lecker

H MAGAZIN



ZUBEREITUNG

Für die Orangen-Vanillesauce die Orange abreiben und den Abrieb mit Joghurt, Zucker und Vanilleextrakt in einer Schüssel vermengen. Die Sauce im Kühlschrank bis zum Servieren beiseitestellen. Nach Geschmack mit etwas Orangensaft flüssiger machen.

Die Zitrone abreiben, halbieren und auspressen. Die Äpfel auf der groben Seite der Vierkantreibe in eine Schüssel raspeln. Cranberries, Pumpkin Spice Mix, Zitronensaft und -abrieb hinzufügen und alles gut vermengen.

Für die Mini-Strudel nun ein Blatt Frühlingssrollenteig mit Pflanzenöl bestreichen, mit etwas Zucker bestreuen und ein zweites Blatt darauflegen. In der Mitte des unteren Drittels nun 1 EL Apfelfüllung platzieren und den restlichen Teig ebenfalls mit Öl bestreichen. Das Teigblatt nun von unten über die Füllung schlagen, die Seiten darüber falten und den Strudel aufrollen. Es sollte ein kompaktes zigarrenförmiges Päckchen entstehen. Nochmals mit Öl einpinseln und beiseitestellen. Mit den weiteren Zutaten so fortfahren.

In einer Pfanne das restliche Pflanzenöl auf etwa 175 Grad erhitzen. Darin die Strudel in etwa 5 Minuten goldbraun backen. Zum Servieren die Mini-Strudel auf Teller legen, mit Puderzucker bestäuben und einen Klecks Orangen-Vanillesauce dazugeben.

TIPP

Die Füllung lässt sich nach Lust und Laune variieren. Wie wäre es mit Spekulatiusgewürz? Oder ein wenig Orangeat? Oder eine Mischung aus Apfel und Birne?

ZUTATEN

40 Blätter Frühlingssrollenteig aus dem Asiamarkt (etwa 20 x 20 cm groß)
3 säuerliche Äpfel z. B. Boskop
80 g Cranberries oder Rosinen
1 TL Pumpkin Spice Mix oder Zimt
1 Bio-Zitrone
3 EL Zucker
500 ml Pflanzenöl
3 EL Puderzucker

Für die Sauce:

300 g griechischer Joghurt
2 EL Zucker
1 Bio-Orangen
2 TL Vanilleextrakt

UTENSILIEN

Schneidebrett, Messer,
2 mittelgroße Schüsseln,
Vierkantreibe, Zitruspresse,
mittelgroße Pfanne, Backpinsel,
Feinsieb