Altenländer Apfelschmand und karamellisierte Strudelblätter

- **Schwierigkeitsgrad:**Mittel

- **Portionen:** 5-6
- **Vorbereitungszeit:** 25m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 50m

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '50', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '25m', 'servings' : '5-6', 'yield' : '' });

Regional, einfach, bodenständig und so lecker

Zutaten

- 1 kleines Päckchen Strudelblätter aus dem Supermarkt
- Etwas Staubzucker
- 300 g Cox Orange aus den Alten Land
- 2 cl Altenländer Apfelbrand
- Etwas Zimtpulver
- Etwas Zitronen und Orangenschale
- Saft einer ½ Zitrone
- 1 Sternanis
- 2 El Zucker
- 1 Becher Schmand oder Crème fraiche
- 3 El steif geschlagene Sahne
- 1 kleines Glas kalt gerührte Preiselbeeren

Zubereitungsart

Schritt1

Die karamellisierten Strudelblätter:

Schritt2

Den Strudelteig auslegen, hauchdünn rollen und rund mit 8 cm Durchmesser ausstechen. Auf ein gemehltes Backblech setzen

Schritt3

und gut mit Staubzucker bestäuben.

Schritt4

Für ca. 7-8 min. in den auf 170° C vorgeheizten Backofen schieben, hellbraun karamellisieren.

Schritt5

Der Apfelschmand:

Schritt6

Die Äpfel schälen, entkernen und in Spalten schneiden.

Schritt7

Den Zucker hellbraun karamellisieren lassen und die Apfelspalten dazu geben. Etwas Zimt, Zucker, Zitronensaft und Sternanis dazu geben.

Schritt8

3-4 min. bei geschlossenem Deckel pochieren, kurz halten.

Schritt9

Die Apfelspalten heraus nehmen, grob pürieren, auskühlen lassen und den Apfelbrand dazu geben.

Schritt10

Nunmehr den Schmand oder Crème fraiche unterheben und mit der geschlagenen Sahne „fluffig“ auflockern.

Schritt11

Anrichtevorschlag:

Schritt12

Ein Strudelblatt als Boden auf einem dekorativen Dessertteller placieren, Apfelschmand darüber geben und den Vorgang noch einmal wiederholen.

Schritt13

Das Türmchen mit einem krossen Strudelblatt abschließen, einige Apfelspalten und einen Löffel kalt gerührte Preiselbeeren garnieren.

Rezeptart: Hamburgisch **Tags:** äpfel, einfach, lecker, preiselbeeren, preiswert, regional

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/altenlaender-apfelschmand-und-karamellisierte-strudelblaetter/