

Rezept

Karamellisierter Sigara-Apfelstrudel

Ein Rezept von Karamellisierter Sigara-Apfelstrudel, am 26.04.2024

Zutaten

Für die Karamell-Äpfel:

- | | | | |
|------|---------|------|--------------|
| 4 | Äpfel | 2 EL | Zitronensaft |
| 2 EL | Butter | 3 EL | Zucker |
| 3 EL | Rosinen | | |

Für die Nussmasse:

- | | | | |
|------|--------------|------|--------|
| 4 EL | Walnusskerne | 2 EL | Butter |
| ½ TL | Zimtpulver | 1 EL | Zucker |
| 4 EL | Semmelbrösel | | |

Außerdem:

- | | | | |
|------|--|------|--|
| 4 | Yufka-Teigblätter (ersatzweise Strudelteig, Kühlregal) | 1 | Eiweiß zum Bestreichen |
| | | | Pflanzenöl zum Frittieren |
| 2 EL | Zucker | 1 TL | Zimtpulver |
| | Vanilleeis zum Servieren (nach Geschmack) | | Granatapfelsirup zum Servieren (nach Belieben) |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 8 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 240 kcal

Zubereitung

1. Für die Karamell-Äpfel die Äpfel schälen und ohne Kerngehäuse klein schneiden. Die Apfelstücke in einer Schüssel mit dem Zitronensaft mischen. Die Butter in einer weiten Pfanne erhitzen und den Zucker darin schmelzen und hellbraun karamellisieren. Die Apfelstücke dazugeben und ca. 5 Min. braten. Wenn die Äpfel weich sind, die Pfanne vom Herd nehmen und die Rosinen unter die Äpfel mischen.
2. Für die Nussmasse die Walnusskerne grob hacken. Die Butter in einem kleinen Töpfchen erhitzen und die Walnüsse darin rösten, bis sie duften. Zimt, Zucker und Semmelbrösel einrühren und alles rösten, bis sich die Semmelbrösel golden färben. Das Töpfchen vom Herd nehmen und die Nussmasse unter die karamellisierten Äpfel mischen.
3. Die Yufka-Teigblätter auf der Arbeitsfläche auslegen und halbieren, sodass Dreiecke entstehen. Das Eiweiß mit etwas Wasser verquirlen. 1 EL Apfelfüllung als Streifen auf der langen Basis des Teigblatts verteilen, dabei an den Seiten ca. 4 cm Rand frei lassen. Die Spitze des Teigblatts mit etwas Eiweiß bepinseln. Von beiden Seiten etwas Teig über die Füllung schlagen und das Blatt von der Basis zur Spitze zu einem festen Röllchen aufwickeln.

4. Das Öl in einer tiefen Pfanne erhitzen und die Teigröllchen darin portionsweise in ca. 7 Min. rundum goldgelb braten. Die Röllchen auf Küchenpapier abtropfen lassen. Zucker und Zimt mischen und die Röllchen damit bestreuen. Die Mini-Strudel noch knusprig warm mit Vanilleeis servieren. Wer mag, beträufelt das Eis mit etwas Granatapfelsirup.