

Rezept

Schneller BBQ-Apfelstrudel

Ein Rezept von Schneller BBQ-Apfelstrudel, am 26.04.2024

Zutaten

- | | |
|--|--------------------------------------|
| 1 großer Apfel | 2 EL Butter |
| 3-4 EL brauner Zucker | ca. 4 cl Likör 43 (optional) |
| 1 Handvoll Rosinen (optional) | 1 Prise Zimt |
| 4 kleine Weizentortillas | 1 Becher Vanille-Sahnepudding |
| etwas Pflanzenöl (z.B. Raps- oder Sonnenblumenöl) | |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

1. Apfel abbrausen, abtrocknen, schälen und in kleine Würfel schneiden. 1 EL Butter mit dem Zucker in einer Pfanne karamellisieren lassen. Apfelwürfel dazugeben und ein paar Minuten garen. Mit Likör ablöschen und noch eine Minute weiter garen. Äpfel in eine Schüssel füllen, mit Rosinen und Zimt verrühren und abdecken.

2. Auf jede Tortilla ca. 1- 1,5 EL Vanille-Sahnepudding streichen. 2 EL der Apfelfüllung darauf verteilen. Dann, wie bei einem Wrap, die Enden der Tortilla einklappen und einrollen. Mini-Apfelstrudel mit der offenen, eingeklappten Seite nach unten ca. 3 Minuten auf den Grill legen.

3. Den 2. EL Butter zerlassen, die Strudel darin wälzen, mit Puderzucker bestreuen und servieren.