

APFELSTRUDELSÄCKCHEN mit ZIMTEIS

ZUTATEN

Zimteis:

250 g Sahne
250 g Milch

60 g Zucker
2 Zimtstangen
6 Dotter
50 g Zucker

Strudelsäckchen:

Strudelteig (kann gekauft sein)
500 g Äpfel
100 g Butter
40 g Brösel
50 g Zucker
50 g Nüsse (Haselnüsse, Mandeln)
Zimt, Vanille, Rum, Zitrone

ZUBEREITUNG

Zubereitung Zimteis:

60 g Zucker zu leichtem Karamell schmelzen. Dann die Zimtstangen begeben und mit Sahne und Milch aufgießen. Das ganze kurz ziehen lassen. Die Zimtstangen wieder herausnehmen und die Flüssigkeit wieder erwärmen. Eidotter und Zucker zur Masse hinzugeben und das Ganze auf ca. 85 °C erhitzen, aber nicht kochen lassen! Jetzt die Masse ca. 12 Stunden abkühlen lassen und erst dann in einer Eismaschine frieren lassen.

Zubereitung Fülle:

Die Butter zerlassen, dann Brösel, Nüsse, Zucker und Gewürze begeben. Die Äpfel in kleine Würfel schneiden und zur Masse hinzugeben. Den Strudelteig in Quadrate schneiden und mit Butter bestreichen. Mit einem Löffel etwas Fülle in die Mitte des Quadrates geben. Die Ecken zusammenfassen und eindrehen.

Die fertigen Säckchen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben und in den vorgeheizten Backofen bei 175 °C Heißluft knusprig backen. (ca. 10-15 Minuten)

Die fertigen Säcken mit Staubzucker bestreuen und zusammen mit dem Eis und eventuell mit etwas Apfelmus schön auf einem Teller anrichten.

DANACH EINFACH GENIEßEN!

Familie Achhorner | Hochgurgler Straße 3 | A-6456 Hochgurgl | Ötztal, Tirol, Austria
TEL: 0043 (0) 525 662 41 | FAX: 0043 (0) 525 662 41-24
info@hotel-angereralm.at | www.hotel-angereralm.at

