

Zutaten für 4 Personen

4 Blätter Brick/ Frühlingsrollenteig (Asialaden)

3 mittlere Äpfel, säuerlich

½ Zitrone

2 EL brauner Zucker 60 ml Weißwein

50 g Walnüsse, gehackt
4-5 Stk. Löffelbiskuit
8 Zwetschgen
80 ml Rotwein
2 El Honig

2 EL Honig ½ Vanilleschote ½ EL Speisestärke

100 g Schmand
1 Päckchen Vanillezucker
1 Spritzer Zitronensaft

Zimt

Öl und Butter zum Ausbraten

Optional: Puderzucker, Minze, Schokoraspeln

Das Video zum Rezept und weitere Rezepte unter www.food-life.de/rezepte



Schneller Apfelstrudel mit Vanille-Schmand und Rotweinzwetschgen

Äpfel schälen, in 1 cm Stücke würfeln und mit Zitronensaft beträufeln. Braunen Zucker in einer Pfanne karamellisieren.

Die Walnüsse und den Zimt zugeben, mit Weißwein ablöschen und so lange kochen lassen bis sich der Zucker gelöst hat und der Wein reduziert ist. Äpfel zufügen und unterrühren.

Löffelbiskuit mit einem Nudelholz zerstoßen, zur Apfelmischung geben und alles abkühlen lassen.

Zwetschgen waschen, entsteinen und vierteln.

Zwetschgen zusammen mit dem Honig kurz anschwitzen, mit dem Rotwein und der Vanilleschote aufkochen.

Stärke in kaltem Wasser anrühren, Zwetschgen damit binden und abkühlen lassen.

Schmand mit Vanillezucker und Zitronensaft verrühren.

Je 2 EL Apfelmischung auf den Frühlingsrollenteig geben, länglich verteilen, die Seiten einschlagen, die Ränder mit Wasser bepinseln und fest aufrollen. Die Strudelrollen in heißem Öl und Butter von allen Seiten goldbraun anbraten.

Den Strudel schräg halbieren und mit Zwetschgen und Schmand anrichten. Mit Schokoraspeln, Puderzucker und Minze dekorieren.

Tipp: Für Kinder den Wein einfach durch Traubensaft ersetzen. Wer mag kann auch noch Rosinen zur Apfelmischung zufügen.