

Apfelstrudel im Filoteig-Körbchen

Zubereitet mit: Langnese

ca. 60 min | normal

Zutaten

für 6 Portionen

Apfelkompotts

- 230 g Äpfel
- 45 ml Apfelsaft
- 1 EL Zitronensaft
- 40 g Rosinen
- 5 Tropfen Vanillearoma
- 1 Zimtstange

Anrichten

- 6 Kugeln Cremissimo Walnuss

Eis-Körbchens

- 300 g Strudelteig
- 2 EL Butter

Nährwerte

Energie (Kilojoule):	1230 kJ
Energie (Kilokalorien):	294 kcal
Fett:	11 g
davon gesättigte Fettsäuren:	6,4 g
Kohlenhydrate:	42 g
davon Zucker:	21 g
Ballaststoffe:	2,2 g
Eiweiß:	4,7 g
Salz:	0,43 g

Zubereitung

Zubereitung des Eis-Körbchens:

1. Muffinform vorbereiten und einfetten. Den Backofen auf 180°C O/U vorheizen.

2. Den Teig in ca. 9x9 cm Quadrate zuschneiden, dies funktioniert am besten mit einem Pizza Rad.

3. Die Quadrate einzeln mit der geschmolzenen Butter einpinseln und sie in den Muffin Förmchen

verteilen. Es werden ca. 4-5 Quadrate pro Muffin Mulde benötigt.

4. Auf der mittleren Schiene für 8-10 Minuten backen und danach abkühlen lassen.

Zubereitung des Apfelkompotts:
1. Äpfel schälen und in kleine Würfel schneiden (etwa 5mm). Apfelwürfel , Apfelsaft, Zitronensaft, Zimtstange, Rosinen und Vanille in einen Topf geben, verrühren und ca. 3-5 Minuten einköcheln lassen. Darauf achten, dass die Apfelstücke nicht zu weich eingekocht werden.

2. Zimtstange entnehmen und die Masse abkühlen lassen.

Anrichten:
1. Jedes Körbchen mit etwas Apfelkompott befüllen, darauf die Eiskugel geben und wenn gewünscht etwas Kompott oben drauf verteilen. Sofort servieren.

Tipps zu diesem Rezept

Sollte kein Strudelteig verfügbar sein, kann alternativ Blätterteig verwendet werden. Dieser wird dann von außen um jede einzelne Muffinform gelegt und gebacken.

Zubereitungszeiten des Rezepts
Vorbereitungszeit: 60 min

Nutzungsbedingungen

Copyright:

Die auf den Internetseiten der Unilever Gruppe enthaltenen Inhalte, wie insbesondere Texte, Bilder, Logos, Grafiken, Tonwerke, Animationen und Videos, sind urheberrechtlich geschützt. Die Unilever Gruppe gestattet das Sichten und Herunterladen sämtlicher Inhalte auf ihren Internetseiten ohne Einwilligung ausschließlich zu privatem, nichtkommerziellem Gebrauch. Eine etwaige Verlinkung ist nur mit Zustimmung der Unilever Gruppe erlaubt.

Inhalte und Downloads:

Die Unilever Gruppe hat bei der Erstellung der Websites größtmögliche Sorgfalt aufgewendet. Es besteht jedoch keine Gewährleistung für die Vollständigkeit, Richtigkeit und Aktualität der Daten, Informationen und Downloads. Sofern Sie also Daten, Informationen und Downloads verwenden, erfolgt dieses unter der Einschränkung, dass Unilever nur für das Fehlen garantierter Eigenschaften, der schuldhaften Verletzung von Hauptpflichten, der vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Verletzung sonstiger Pflichten sowie im Fall von schuldhaften Gesundheitsverletzungen haftet.

Markenrechte:

Die auf den Websites der Unilever Gruppe genannten Marken und Logos sind markenrechtlich geschützt. Dritten ist die Nutzung und Verwendung sämtlicher Marken und Logos untersagt. Sondernutzungsbedingungen für registrierte Kunden und Journalisten ausschließlich für die Nutzung der Inhalte der Rezept-, Medien- und Bilddatenbanken.

Die Unilever Gruppe gestattet:

Kunden die Nutzung der Datenbankinhalte zur Bewerbung der Unilever-Produkte durch den Handelspartner in Druckerzeugnissen (Zeitung, Zeitschriften, insbesondere Handelsanzeigen, Handelsprospekte, Handzettel usw.) sowie im Internet;
Journalisten die Nutzung der Datenbankinhalte für gedruckte Presseerzeugnisse (Zeitungen und Zeitschriften) sowie Presseerzeugnisse im Internet unter der Beachtung der folgenden Bestimmungen:
Die Datenbankinhalte dürfen grundsätzlich nicht verändert werden. Gestattet ist jedoch eine Vergrößerung oder Verkleinerung bzw. ausschnittsweise Verwendung.
Rezepte dürfen nicht ohne Hinweis auf die Unilever-Produkte und/oder Packshot verwendet werden. Zulässig ist es, die Produkt-Kategorie zusammen mit einer Marke der Unilever Gruppe in Klammern zu nennen. Bsp.: "Bourbon-Vanille (z.B. von Cremissimo)".
Bei der Vervielfältigung der auf den Unilever Websites bereit gestellten Inhalte (Fotos und Texte) in digitalen Medien wie z.B. Websites und Blogs muss der Verwender sicher stellen, dass die Inhalte nicht bei Suchmaschinen wie Google aufgenommen (indexiert) werden. Dies kann über technische Restriktionen wie dem Einfügen des s o genannten „noindex-Tags“ gewährleistet werden. Sofern bezüglich dieser Einschränkung Fragen bestehen, wenden Sie sich bitte über das Kontaktformular dieser Seite an uns