

## Apfelstrudel „moderner Art“

4 Kugeln Vanille-Eis

4 Stk. Blätterteig Herzen

1 Eigelb mit wenig Kaffeerahm verdünnen

Blätterteigherzen mit Eigelb bestreichen, antrocknen, Herzen ausstechen und bei 200 °C ca. 12 Minuten goldgelb backen.

### Rosinen- Rum- Schaum

40 gr. Rosinen

2 dl Milch

10 gr Rum

0.5 gr Soja Lecithin (Drogerie/Apotheke/Reformhaus)

Rosinen über Nacht in der Milch einweichen.

Abpassieren, den Rum und das Lecithin dazugeben und mit dem Stabmixer bei Gebrauch aufmixen.

### Apfelkompott

20 gr Zucker

¼ Stk. Vanillestängel, Mark

40 gr Apfelsaft

die Eingeweichten Rosinen, gut ausdrücken

2 Stk. Äpfel Golden Delicious

2 EL Rum

2 EL Mandelstifte, grob gehackt

1 Zitronenabrieb

Die Äpfel schälen und in kleine Würfel schneiden.

Den Zucker hell karamellisieren und mit dem Apfelsaft ablöschen. Vanille begeben und aufkochen.

Die Rosinen, Mandeln und Apfelwürfel dazugeben und weich kochen.

Mit Rum und Zitronenabrieb abschmecken.

### Anrichten

Das Blätterteig Herz halbieren und die untere Hälfte auf den Teller setzen.

Den Apfelkompott darauf platzieren.

Eine Kugel Vanille-Eis daraufsetzen und den Blätterteigherzdeckel anstellen.

Zum Schluss den aufgemixten Rosinenschaum dazu geben.

### Tipp

Evtl. noch eine Vanillesauce dazu servieren

