

# MINI APFELSTRUDEL

## ZUBEREITUNG

Den Marzipan in grobe Stücke zerkleinern und die Mandeln in einer Pfanne vorsichtig und ohne Fett goldgelb rösten. Die Äpfel schälen, entkernen und in mundgerechte Würfel schneiden, anschließend sofort mit Zucker und Zitronensaft mischen. Inzwischen den Backofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen. Die Butter in einem kleinen Topf schmelzen und die Strudelblätter damit von einer Seite bepinseln; anschließend den Marzipan, die Mandeln und die Äpfel auf der obere Viertel der Blätter verteilen. Die Strudelblätter von der belegten Seite her aufrollen und zum Schluss mit der Naht nach unten legen. Danach die Rollen mit der restlichen Butter bestreichen, in drei gleich große Teile schneiden und auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech im Ofen ca. 15-17 Minuten lang goldbraun backen. Mit Puderzucker bestäuben und mit Vanillesoße servieren.

### Schnelle Vanillesoße:

400 ML Milch, 3 EL Zucker und das Mark einer Vanilleschote in einen Topf geben und aufkochen. 2 Eier in einer Schüssel aufschlagen und 1 TL Speisestärke sowie 200 G Sahne dazugeben. Diese Mischung mit dem Schneebesen in die kochende Milch-Zucker-Masse einrühren und kurz aufkochen lassen.

## ZUTATEN

100 G Marzipan Rohmasse  
50 G Mandelstifte  
100 G Butter  
400 G Äpfel  
20 G Zucker  
4 EL Zitronensaft  
1 Pckg. Strudelteigblätter  
1 TL Puderzucker

