

Gefüllte Strudel-Blätter, Vanille-Äpfeln, Rum-Rosinen-Eis

Für 4 Personen

Eis:

2 Vanilleschoten	500 ml Milch	500 g Sahne
180 g Zucker	10 Eier	80 g Rosinen
Salz		

Strudelblätter:

1 Blatt Strudelteig	Butter	Puderzucker
---------------------	--------	-------------

Vanilleäpfel:

2 Äpfel	1 EL Puderzucker	0,5 Vanilleschote
1 Splitter Zimtrinde	0,5 Zitrone, unbehandelt	0,5 Orange, unbehandelt
5 EL Apfelsaft	1 EL Calvados	1 EL Butter
Zucker		

Vanilleschaum:

100 g Sahne	1 TL Puderzucker	1 Msp. Vanillemark
1 EL Amaretto		

Eis:

Die Vanilleschoten längs halbieren, das Mark auskratzen. Milch, Sahne, die Hälfte des Zuckers, das Vanillemark und die Schoten in einen Topf geben und aufkochen lassen. Währenddessen einen kleinen Topf drei Zentimeter hoch mit Wasser befüllen und aufkochen lassen.

Sechs Eigelb, vier Eier und den übrigen Zucker mit einer Prise Salz in einem Schlagkessel mit einem Schneebesen hell-schaumig aufschlagen. Die kochende Vanillemilch unter Rühren nach und nach hinzufügen und den Schlagkessel auf den kleinen Topf über den aufsteigenden Wasserdampf stellen. Mit einem Gummischaber die Eiernmilch nun beständig aber ruhig von der Kesselwand weg rühren. Dabei auf 75 bis maximal 80 Grad erhitzen und sofort durch ein Sieb gießen. So bleiben die Vanilleschoten zurück und die Soße kühlt gleichzeitig etwas ab. Die Masse auskühlen lassen, die Rumrosinen hinein rühren und in einer Sorbetiere zu einem cremigen Eis frieren.

In einen vorgefrosten Behälter füllen, mit Backpapier direkt bedecken und bis zum Gebrauch in den Froster stellen.

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Strudelblätter:

Aus dem Teig runde Blätter von sieben bis acht Zentimeter ausstechen und auf ein gefettetes Backblech oder Backpapier legen. Mit der flüssigen Butter bestreichen und dünn mit Puderzucker bestreuen. In etwa acht bis zehn Minuten auf der mittleren Einschubleiste goldbraun backen und abkühlen lassen.

Vanilleäpfel:

Jeweils einen Streifen Schale aus der Zitrone und der Orange herausschneiden. Die Äpfel schälen, vierteln, das Kernhaus entfernen und in einen halben bis einen Zentimeter große Würfel schneiden. Den Puderzucker in einer Pfanne bei milder Hitze goldbraun karamellisieren, die Apfelwürfel darin mit Vanille, Zimt, Zitronen- und Orangenschale anschwitzen. Mit Apfelsaft ablöschen, einköcheln lassen. Calvados und Butter dazugeben und etwas nachzuckern. Auskühlen lassen.

Vanilleschaum:

Die Sahne mit Vanille und Puderzucker zu einer sämigen Soße aufschlagen und mit Amaretto verfeinern.

Fertigstellung:

Auf einen Dessertteller ein Strudelblatt legen, ein Achtel der Vanilleäpfel darauf verteilen und ein Achtel der Sahne darauf streichen und verteilen. Mit einem Strudelblatt belegen und eine weitere Schicht aufsetzen. Mit Vanillesahne und Himbeermark seitlich von den Strudelblättern abwechselnd Punkte zu einem Halbkreis aufsetzen und mit dem dicken Ende eines Schaschlikspießes durch die Mitte ziehen, so dass viele kleine Herzen entstehen. Mit einem in heißes Wasser getauchten Löffel aus dem Eis Kugeln ausstechen und daneben setzen.

Alfons Schuhbeck am 26. Juni 2009