



Mini Apfelstrudel mit Marzipan

Schritte: 6

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zutaten

20 Portionen

1,5 kg	Vanilleeis	420 g	Strudelteig
1 kg	Äpfel	20 ml	Zitronensaft
20 ml	Rum	170 g	Marzipanrohmasse
275 g	Zucker	1 EL	Zimt
75 g	Butter		Puderzucker zum Garnieren
1/2 Bund	Minze	1 Hdv.	Beeren
2	Orangen	50 g	Puderzucker

Zubereitung

Zubereitung

1. Ofen auf 190 °C vorheizen. Die Butter schmelzen.
2. Äpfel schälen und in Scheiben schneiden.
3. Diese mit Zucker, Zimt, Rum, zerkleinerter Marzipanmasse, Zitronensaft und Rosinen mischen und etwas marinieren.
4. Strudelteig auslegen und mit Apfel-Rosinen-Mazipan-Mix belegen und zu einem Strudel rollen.
5. Mit geschmolzener Butter bestreichen und bei 190 °C für ca. 45 Min im Ofen backen.
6. Strudel warm mit Vanilleeis servieren und mit Beeren, Minze und Puderzucker garnieren.