

Natur erleben und genießen

ESSBARER GARTEN KLADOW

Katja Gurkasch

Mispel-Apfel-Strudel mit Vanilleeis

- 1 Packung Filo-Teig
- Butter zum Braten
- 3 Äpfel
- Saft von ½ - 1 Zitrone
- etwas Pfeffer + abgeriebene Zitronenschale
- eine Prise Zimt
- 50 g Rosinen
- 70 ml Apfelsaft
- etwas Vanille-Extrakt
- 2 Elisenlebkuchen
- 8 reife Mispeln
- 1 geschlagenes Eigelb
- 1 Packung Vanilleeis

Backofen auf 180 ° C vorheizen.

Rosinen fünfzehn Minuten in Apfelsaft einweichen.

Äpfel schälen und in Würfel schneiden. Zitronensaft darüber geben, damit sie nicht verfärben. Ein Stück von der Butter in einer Pfanne schmelzen, Apfelstücke braten, bis sie weich sind. Mit Zitronenpfeffer und Zimt bestreuen.

Mispeln schälen. Die harte Krone und die 5 Samen entfernen, so dass nur das weiche Fleisch übrig bleibt.

Rosinen mit den Apfelstücken mischen. Lebkuchen zerbröckeln und mit dem Mispel-Fruchtfleisch verrühren. Ein paar Esslöffel der Einweichflüssigkeit dazu geben, um eine geschmeidige Mischung zu erhalten. Nun zu der Apfel-Rosinen-Mischung geben aber nicht vollständig miteinander verrühren.

Restliche Butter schmelzen und die Filoblätter damit bestreichen. Die Blätter sollte etwas 20x25 cm groß sein.

Die bestrichenen Blätter zu einer Schale zusammen drehen (sieht dann aus wie ein nicht ganz geschlossenes Bonbonpapier), auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen. Die Oberseite mit dem aufgeschlagenen Eigelb bestreichen und mit der Fruchtmischung füllen.

In den Backofen geben, 10 Minuten backen, bis sie goldbraun und knusprig sind.

Lauwarm mit einer Kugel Vanilleeis servieren.