

Apfelstrudel-Muffins mit Vanillesauce



Rezept: 0076 Liste: 1.8. Dessert
Kategorie: Obst, Strudelteig, Eis,
Quelle: CookBack

Rezeptbeschreibung

2 EL Butter in einem kleinen Topf zerlassen und zum Ausfetten der Formen warmhalten. Den Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Den brauen Zucker in einer Pfanne zum Karamell schmelzen lassen. Die Äpfel vierteln, entkernen und in Würfel schneiden und zu dem karamellisierten Zucker in die Pfanne geben. Mit Weißwein ablöschen. Wenn sich die Masse etwas verbunden Zitronensaft, Vanillezucker sowie Zimt zugeben und vermischen. Das Ganze bei mittlerer Hitze gut verrühren bis der Saft ein wenig cremig ist. Die Apfelstücke sollten bissfest bleiben.

Strudelteigblätter entrollen und in ausreichend große Quadrate schneiden. Die Größe so wählen das die Spitzen aus der Vertiefung herauschauen. Je 3 - 4 Quadrate versetzt und jeweils mit Butter ausgestrichen in der Form verteilen. Ca. 20 Minuten auf mittlerer Schiene goldbraun backen.

Für die Soße, Vanilleschote längs halbieren und das Mark herauskratzen. Sahne und Milch mit Schote und Mark aufkochen. Schote herausnehmen. Dotter und Zucker gut verrühren, zur Sahne - Milch - Mischung geben und bei reduzierter Hitze mit einem Teigspatel rühren, bis eine leichte Bindung entsteht. 10 Minuten abkühlen lassen. Vanillesauce durch ein Sieb passieren.

Muffins ca. 10 Minuten abkühlen lassen. Mit der lauwarmen Apfelmischung füllen und mit Vanillesauce bedecken. Jeweils eine Nocke Eis anlegen, mit Puderzucker betreut servieren.

Zutatenliste für 6 Personen

50 g Butter
Butter zum ausfetten
4 Äpfel, Bio
1 EL Zitronensaft
50 g Brauner Zucker
4 EL Weiswein
1 Pkg. Vanillezucker
 $\frac{1}{2}$ TL gemahlener Zimt
4 Strudelteigblätter
2 EL Puderzucker
Vanille Eiscreme

VANILLESAUCE

1 Vanilleschote
250 ml Milch
250 ml Schlagsahne
4 Eidotter
70 g Kristallzucker