



DIE STERNE

IM SAUERLAND

Empfehlung von Küchenleiter Christoph Pöllmann im Hotel Diedrich: Apfelstrudel mit Kürbiskernparfait

Zutaten für 4 Personen

Strudelteig:

- 150 g Weizenmehl 405er
- 1 Eigelb
- 2 cl Öl
- 5 cl lauwarmes Wasser
- Prise Salz

Apfelfüllung:

- 6 Äpfel
- 50 g geröstete Mandelblätter
- 1 El Rosinen
- 1 El Rum
- Zimt, Zucker



Kürbiskernparfait:

- 1 Ei
- 1 Eigelb
- 50 g Zucker
- 50 g gehackte und geröstete Kürbiskerne
- 2 EL Kürbiskernöl
- 250 g Schlagsahne

Vanillesauce:

- 2 Eigelb
- 40 g Zucker
- 1 Vanilleschote
- 250 ml Vollmilch

Zubereitung



Strudel: Alle Teigzutaten zu einer geschmeidigen Masse verkneten und eingepackt in Folie ruhen lassen. Äpfel schälen, entkernen und in Scheiben schneiden. Mandeln und Rosinen hinzugeben, mit Zimt, Zucker und Rum abschmecken. Den Strudelteig auf einem großen Tuch hauchdünn auseinanderziehen. Dann mit der Apfelmasse füllen und aufrollen. Den Strudel mit flüssiger Butter bestreichen und bei 170° C Umluft für 20 Minuten backen.

Kürbiskernparfait: Ei, Eigelb und Zucker über einem Wasserbad warm aufschlagen und im Anschluss kaltrühren. In die kalte Eimasse die Kürbiskerne und das Kürbiskernöl hinzugeben und die geschlagene Sahne unterheben. Die Masse in eine Form füllen und im Eisfach durchfrostet lassen.

Vanillesauce: Eigelb und Zucker aufschlagen. Die ausgekratzte Vanilleschote in der Milch aufkochen lassen. Dann die heiße Milch unter ständigem Rühren in einer Schüssel im Wasserbad mit der Eimasse vermengen.

Strudel mit Parfait und Vanillesauce dekorativ anrichten und servieren.

Wir wünschen guten Appetit!