

# Apfelstrudel mit Vanilleeis & marinierten Beeren

(für 4 Portionen)

## Apfelstrudel:

- 100 g Mehl
- 1 Ei
- 1/2 EL Butter
- 500 g Äpfel
- Saft einer 1/2 Zitrone
- 25 g Rosinen
- 1 EL Butter
- Zimt & Zucker

## Für die marinierten Beeren:

- 250 g Verschiedene Beeren
- 1 EL Holundersirup

## Für das Vanilleis:

- 4 Kugeln Vanilleeis

## Zubereitung:

Für den Strudelteig Mehl, Eier und weiche Butter in eine Rührschüssel geben zu einem Teig verarbeiten. Anschließend den Teig zu einer Kugel kneten und ruhen lassen.

Die Äpfel waschen, das Kerngehäuse entfernen, vierteln und in Scheiben schneiden und mit Zitronensaft beträufeln. Etwas Butter in einem Topf zergehen lassen und mit den Rosinen und Zimt & Zucker über die Äpfel geben und mischen.

Teig dünn auswellen, und auf ein Geschirrtuch legen. Die Äpfel auf dem Teig verteilen, die Seiten ca. 4 cm einklappen und mit Hilfe des Geschirrtuchs zusammenrollen. Mit der restlichen Butter den Strudel bestreichen und bei 200 °C ca. 35- 40 min backen.

Die Beeren in eine Schüssel geben und mit dem Sirup marinieren

Den Strudel mit einer Kugel Vanilleeis auf einem Teller anrichten und die Beeren dazugeben.