



Apfelstrudel-Tartelettes mit Vanille-Glace

👤 4

🕒 25min + 5-6min backen



Zubereitung

1. Ofen auf 200 Grad vorheizen. Teigblätter mit Butter bestreichen. Teigblätter zu Nestchen von ca. 12 cm formen. Nestchen auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Nestchen 5-6 Minuten goldbraun backen. Herausnehmen.
2. Apfel in Würfelchen schneiden. Apfel, Sultaninen, Zucker, Wasser und Zimt in einer Pfanne aufkochen, bei kleiner Hitze weichkochen. Etwas abkühlen lassen.
3. Pekannüsse grob hacken. Glace in Würfel und anschliessend in 3 Scheiben schneiden. Apfel-Kompott mit Sauce auf den Tartelettes verteilen. Glace darauflegen. Nüsse darüberstreuen, mit Zimt bestäuben. Sofort servieren.

Zutaten

- ½ **FRISCO Vanille Rahmglace**
- 4 Blatt Strudelteig
- 50g Butter, flüssig
- 1 säuerlicher Apfel, z.B. Breaburn
- 2 EL Sultaninen
- 1 EL Rohzucker
- 1 dl Wasser
- 1 TL Zimt
- 2 EL Pekannüsse
- Zimt zum Bestäuben

