

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 26. Februar 2026** ▪
Tagesmotto „Ummantelt“ mit Cornelia Poletto



Maximilian Sormani

**Apfelstrudel mit Vanillesauce und karamellisierten
Mandelblättchen**

Zutaten für zwei Personen

Für den Apfelstrudel:

1 Packung Strudelteig
 250 g säuerliche Äpfel, z.B. Granny
 Smith
 1 Zitrone, Saft
 1 Ei
 100 g Butter
 30 g Rosinen
 30 g Mandelblättchen
 80 g Zucker
 1 TL gemahlener Zimt
 1 Prise Salz

Den Backofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Butter in einen Topf geben und langsam schmelzen. Ei trennen, Eigelb auffangen und verquirlen. Eiweiß anderweitig verwerten.

Äpfel waschen, vom Kerngehäuse befreien und in kleine Stücke schneiden. Mit Zitronensaft vermischen und kurz ziehen lassen.

Mandelblättchen mit Zucker, Zimt und einer Prise Salz kurz in einer Pfanne erhitzen. Strudelteig dünn ausrollen, mit Butter bestreichen und mit Äpfeln, Rosinen und Mandeln bestreuen. Den Teig dann einrollen, mit etwas Butter und Eigelb bestreichen und für 18 Minuten im Ofen backen.

Für die Vanillesauce:

2 Eier
 250 ml Sahne
 1 Vanilleschote
 3 EL Zucker

Topf mit Wasser für ein Wasserbad vorbereiten.

Vanilleschote halbieren und das Mark herauskratzen. Die Schote, das Mark und die Sahne vorsichtig aufkochen und anschließend die Schote entfernen.

Ein Ei trennen und das Eigelb auffangen. Eiweiß anderweitig verarbeiten. Ein Eigelb und ein Vollei mit einem Rührgerät schaumig schlagen und die kochend heiße Vanille-Sahne hinzugeben. Dabei ständig rühren. Auf dem Wasserbad rühren, bis die Sauce dickflüssiger wird. Durch ein Sieb geben und abkühlen lassen.

**Für die karamellisierten
Mandelblättchen:**

50 g Mandelblättchen
 50 g Zucker

2 EL Wasser in einer Pfanne erhitzen. Zucker einrieseln lassen und unter Rühren in dem Wasser auflösen. Mandelblättchen hinzufügen und alles unter Rühren goldbraun werden lassen. Auf einem Backpapier abkühlen lassen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.