



Vierländer Apfel Säckchen mit Ingwer und Zitrus Aroma in Weinsud

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 8m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 28m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '28', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '8m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Eine raffiniert - moderne Version des simplen Bratapfels

Zutaten

- 4 Strudel oder Filotteigblätter (Ca. 120 g)
- 500 g säuerlich, geschmackvolle Äpfel (ca. 500 g)
- 150 ml trockener Weißwein
- 30 g frischer Ingwer, fein gehackt
- Saft ½ Zitrone
- 3 El Zucker
- Schale 1 Orange und ½ Zitrone (Dünn mit dem Sparschäler abgeschält)
- 30 g geröstete Mandelblättchen
- 40 g flüssige Butter
- ½ Tl mit Weißwein angerührte Speisestärke
- 2 Eigelbe
- 1 El Puderzucker

Zubereitungsart

Schritt1

Den Backofen auf 180 ° c vorheizen, mit Umluft genügen 160 ° C.

Schritt2

Die Äpfel schälen, entkernen, halbieren und mit etwas Zitronensaft marinieren.

Schritt3

Die Teigblätter auslegen und mit flüssiger Butter bestreichen.

Schritt4

Den Weißwein, Ingwer, Zucker, Zitrus Schale und Saft kurz aufkochen und darin die Äpfel 3 - 4 min. „bissfest“ pochieren.

Schritt5

Heraus heben, abkühlen lassen und fächerförmig 4 - 5 Mal einschneiden.

Schritt6

In die Mitte des Teigblattes setzen, die Teig Enden fest zusammen drücken.

Schritt7

Auf das flache, mit Backpapier ausgelegte Backblech setzen und auf der untersten Schiene 20 min. backen.

Schritt8

In der Zwischenzeit den Weißwein - Ingwerfond passieren und die angerührte Speisestärke dazu geben.

Schritt9

Kurz „aufstoßen“ lassen und mit den Eigelben, schaumig - cremig aufschlagen.

Schritt10

nrichtevorschlag:

Schritt11

Auf vorgewärmten Desserttellern anrichten und mit Puderzucker bestäuben, drum herum die Weinschaum Sauce verteilen, sofort servieren.

Schritt12

Rezeptart: Niedersächsisch

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/vierlaender-apfel-saeckchen-mit-ingwer-und-zitrus-aroma-in-weinsud/>