



# 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/>