Geeister Apfelstrudel mit Honigdatteln

20–30 Min

Zutaten für 4 Portionen

= Kotányi Produkte

4 Stk.	Eier
250 ml	Obers
65 g	Zucker
1 Pkg.	Strudelteig
200 g	Geriebene Äpfel
6 Stk.	Bio-Datteln
1 Stk.	Bio-Zitrone, Saft und Zesten davon
3 EL	Honig
2 EL	Kandierte Orangen
1 TL	Apfelstrudel Gewürzzubereitung
1	Handvoll Pecannüsse
1	Handvoll Pistazien, gehackt
	Staubzucker zum Bestreuen

Zubereitung

1 Eier trennen und Eiweiß steif schlagen. Zucker mit Eigelb und Apfelstrudelgewürz über einem Wasserbad schaumig schlagen und anschließend abkühlen lassen. Schlagobers ebenfalls steif schlagen und kalt stellen. Erkaltete Eigelbmasse mit den geriebenen Äpfeln und Zitronensaft verrühren.

2 Obers und Eiweiß nacheinander unterheben. Die Masse in eine eckige, ein Zentimeter hohe Form füllen und für etwa 12 Stunden tiefkühlen. Wenn die Masse gefroren ist, in 2x5 cm große Balken schneiden, mit dem Strudelteig einwickeln und in heißem Fett kurz goldbraun backen. Dann abtropfen lassen und mit Staubzucker bestreuen.

3 Die geviertelten Datteln mit Honig, Nüssen und den kandierten Orangen vermengen und rundherum verteilen. Zuletzt mit gehackten Pistazien bestreuen.