



Quarkstrudel mit Apfel-Zimt-Calvados-Kompott

Rezept-Info:

Personenzahl:	4 Stück		
Menü:	Dessert		
Zubereitungszeit:	10 Minuten	Grillzeit:	20-25 Minuten
Schwierigkeitsgrad:	mittel		

Zutaten:

	<u>Strudel:</u>	<u>Kompott</u>
2 Blätter	Strudelteig	1 kg Äpfel, geschält, entkernt und Geviertelt
	<u>Füllung</u>	1 Zimtstange
1-2	Eier	2 EL Wasser
250 g	Quark	80 g Zucker
60 g	Zucker	Saft u. Schale von 1 Zitrone
1 Pck.	Vanillezucker	50 ml Calvados
	Saft u. Schale von ½ Zitrone	
1 EL	Rum	
40 g	Rosinen	
1 Prise	Salz	
2 EL	Zerlassene Butter	

Zubereitung:

Grill für indirekte Hitze (180°C) vorbereiten. Für die Füllung sämtliche Zutaten vermengen, jedoch nur 1 Ei verwenden, falls die Masse zu fest ist, das andere Ei auch noch hinzufügen. Die Strudelblätter mit einem Teil der Butter einstreichen, die Füllung auf 2/3 des Teiges verteilen. Darauf achten, dass ein Rand von 3 cm frei bleibt. Den Strudel aufrollen und auf einen mit Backpapier belegten Pizzastein geben, die Oberfläche mit Butter bestreichen und ca. 35 Minuten goldbraun grillen. In der Zwischenzeit einen Topf auf dem Seitenkocher oder Herd aufstellen und alle Zutaten für das Kompott, bis auf den Calvados, hineingeben und 15-20 Minuten bei geschlossenem Deckel und schwacher Hitze köcheln lassen, gelegentlich umrühren. Zum Schluss den Calvados hinzufügen.