



WEINTRAUBEN-HONIG-STRUDEL MIT ZIMTEIS

GRAPE-HONEY STRUDEL
WITH CINNAMON ICE CREAM

nr. 29

ZUBEREITUNG ▶ Butter in einer Pfanne schmelzen, Brösel gemeinsam mit Zucker kurz rösten, 80 g für die Fülle zur Seite stellen. Die Weintrauben in Zitronensaft, Honig und Zimt marinieren. Die Eiklar mit 20 g Zucker zu einem cremigen Schnee schlagen. Die geriebenen Walnüsse und die **Butterbrösel** unterheben und die Masse auf den ausgebreiteten Strudelteig über zirka $\frac{1}{3}$ der Fläche verteilen. Die marinierten Weintrauben auf die Nussmasse streuen und den **Strudel** vorsichtig einrollen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech heben und im vorgeheizten Backrohr bei 200 °C zirka 35 Minuten backen.

Strudel anschließend in Stücke schneiden, mit Staubzucker bestreuen und mit **Zimteis** servieren.

ZUTATEN

1 Packung
fertiger Strudelteig
500 g Weintrauben
(weiß und rot)
25 g Honig RAPSHONIG
Messerspitze Zimt
2 cl Zitronensaft
120 g Walnüsse, gerieben
2 Eiklar
20 g Zucker
250 g Zimteis

BUTTERBRÖSEL

100 g Semmelbrösel
15 g Zucker
15 g Butter
Backpapier

INGREDIENTS

1 package
ready-made strudel dough
500 g grapes (white and red)
RAPESEED HONEY 25 g honey
Pinch cinnamon
2 cl lemon juice
120 g walnuts, grated
2 egg whites
20 g sugar
250 g cinnamon ice cream

BUTTER CRUMBS

100 g breadcrumbs
15 g sugar
15 g butter
Baking paper

PREPARATION ▶ Melt the butter in a pan, briefly roast the breadcrumbs together with the sugar and place 80 g aside for the filling. Marinate the grapes in the lemon juice, honey and cinnamon. Whip the egg whites with 20 g sugar until creamy stiff. Fold in the grated walnuts and **butter crumbs**, lay out the strudel dough, and spread the mass on about $\frac{1}{3}$ of the dough's surface. Sprinkle the marinated grapes on the nut mass and carefully roll up the strudel. Place the **strudel** on a lined baking sheet and bake in the preheated oven for about 35 minutes at 200 °C.

Remove from the oven, cut the strudel into pieces, sprinkle with powdered sugar and serve with **cinnamon ice cream**.

