

CATERLINE APFELSTRUDEL MIT RHABARBER-ERDBEERRAGOUT

Zutaten:

- CATERLINE
Apfelstrudel roh
- Carte D'Or Crème Dessert Vanille
- Rum
- Zimt
- Rhabarber
- Erdbeeren
- Zucker

Zubereitung und Anrichtung:

1. CATERLINE Apfelstrudel nach Anleitung backen, etwas auskühlen lassen und in die gewünschte Größe schneiden.
2. Carte D'Or Crème Dessert Vanille mit ein paar Tropfen Rum und Zimt abschmecken und dazu servieren.
3. Rhabarber schälen und mit Wasser, Zucker und Zimtstange einen Fond kochen. Erdbeeren putzen und einen Teil mit dem Rhabarberfond verkochen und pürieren. Die blanchierten Rhabarberstücke und die restlichen Erdbeerstücke untermischen, auf einen Teller geben und den Apfelstrudel darauf anrichten.

