

Apple toast rolls

Mini-Apfelstrudel im knusprigen Toast-Mantel

Zutaten für 16 Portionen:

5 große	Äpfel
5 TL	Butter
3 TL	Zimt
120g	Zucker
2 EL	Rosinen
9cl	Amaretto
2,5 TL	Speisestärke
4,5 TL	Wasser
16 Scheiben	Toastbrot

Den Backofen auf 170 °C Umluft vorheizen.

Die Äpfel entkernen und würfeln

Die Butter in einem Topf schmelzen. Zimt, Zucker, Rosinen und die Äpfel hineingeben. Den Amaretto hinzufügen und alles 10 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen, bis die Äpfel gar sind. Etwa 2 TL Wasser mit 1 TL Stärke mischen und die Apfelmasse damit andicken.

Das Toastbrot derweil von der Rinde befreien und mit dem Nudelholz flach ausrollen. Auf die ausgerollten Toastscheiben je etwas von der Apfelmasse geben. Alle Scheiben aufrollen, mit geschmolzener Butter bepinseln und anschließend durch Zimt und Zucker wälzen.

Die kleinen Apfelstrudel in eine Auflaufform geben und 10 Minuten backen. Mit Vanillesoße servieren.