

## **Strudel m/hyldebærcoulis iscreme**

5 stk. syrlige æbler  
50 gr. sukker  
1 tsk. stødt kanel  
50 gr. rosiner  
¼ dl. Calvedos  
50 gr. hasselnøddekerner  
1 tsk. fint hakket rosmarin.

6 stk. woutondej  
Smeltet smør

### **Iscreme:**

Pisk æggeblommer og sukker. Pisk fløden.  
Skær passionsfrugten igennem og tag kødet ud.  
Vendes i æggemassen.  
Blandes med fløden.  
Sættes i fryseren.

### **Æbler:**

Skræl æblerne og skær dem i både.  
Koges med lidt vand, sukker, kanel, rosiner og rosmarin til der er lidt bid i dem.  
Kom hakket hasselnødder og calvedos i.  
Afkøl æblemassen.

Pensel woutondejen med smeltet smør.  
Fordel æblemassen og lukkes som en pølse.  
Pensel med smør og sættes på køl.  
Bages inden serveringen ved 220 o i 12-15 min.

### **Coulis:**

Kog alle ingredienserne sammen.  
Reduceres til ca. 1½ dl.  
Jævnes med lidt maizena rørt ud i koldt vand.

### **Coulis**

1½ dl. Hyldebærsaft  
1 dl. Rødvin  
1 stk. appelsin – saft  
maizena

### **iscreme:**

4 stk. passionsfrugt  
4 stk. æggeblommer  
75 gr. sukker  
4 dl. Piskefløde