



Apfelstrudel mit Vanillesauce

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung
Garzeit
Portionen

12

Apfelstrudel

600 g Äpfel, Granny Smith
80 g Sultaninen
80 g Haselnüsse, gemahlen
60 g Zucker
1 TL Zimt, gemahlen
1 Zitrone

Äpfel schälen, entkernen und in 2 mm dicke Scheiben schneiden. Schale der Zitrone abreiben und Saft auspressen.

Sultaninen, die Hälfte der gemahlenen Haselnüsse, Zucker, Zimt, Zitronenschale und nach Belieben Zitronensaft begeben. Alles gut mischen.

100 g Butter
4 Strudelteigplatten, ca. 39 × 36 cm

Butter leicht erwärmen, bis dieser streichbar ist.

Garraum auf 180 °C mit Heissluft mit Beschwaden (vor)heizen

Eine Strudelteigplatte horizontal auf die Arbeitsfläche legen und mit Butter bestreichen. 1 TL Haselnüsse darüberstreuen. Diesen Schritt wiederholen und alle Strudelteigplatten übereinanderschichten.

Apfelmischung auf die untere Hälfte des Strudelteigstapels geben und dabei jeweils rechts und links 10 cm frei lassen.

Strudel einrollen und die Enden unterschlagen. Auf ein mit Backpapier belegtes Kuchenblech legen. Blech in den vorgeheizten Garraum schieben. Backen.

Backgut einschieben

Heissluft mit Beschwaden 180 °C während 35 Min.

Vanillesauce

500 ml Milch
70 g Zucker
1 Vanilleschote





1 EL Speisestärke

1 Ei

Puderzucker, zum Bestreuen

Alle Zutaten mischen und unter Rühren zum Kochen bringen. Sauce köcheln lassen, bis diese zähflüssiger wird.

Sauce noch warm zum Strudel servieren.

Zubehör

Kuchenblech

Zusätzliche Informationen

Erstellt am

14.12.2021