

Zubereitung

Apfelstrudel mit Vanillesauce



Nährwert pro Stück (1/8):

375 kcal
F 17 g
Kh 48 g
E 8 g

ca. 25Min
4 Personen
vegetarisch

Strudelteig

250 g **Mehl** oder Zopfmehl
0.5 TL **Salz**
1 frisches **Ei**
3 EL **Öl**
5 EL lauwarmes **Wasser**

Füllung

600 g **Äpfel** (z. B. Boskoop),
geviertelt, quer in feinen
Scheiben
1 unbehandelte **Zitrone**, 1/2
abgeriebene Schale und 1
Esslöffel Saft
50 g dunkle **Sultaninen**
4 EL gemahlene **Haselnüsse**
4 EL **Zucker**
wenig **Zimt**
50 g **Butter**, flüssig, etwas
abgekühlt

Mehl und Salz in einer Schüssel mischen. Ei, Öl und Wasser gut verrühren, begeben, mit einer Kelle zusammenfügen, auf wenig Mehl zu einem glatten, geschmeidigen Teig kneten. Zu einer Kugel formen, unter einer heiss ausgespülten Schüssel bei Raumtemperatur ca. 30 Min. ruhen lassen.

Alle Zutaten in einer Schüssel mischen.

Und so wirts gemacht:

1. Teig auf wenig Mehl rechteckig, möglichst dünn auswallen, auf ein Tuch legen, ausziehen.
2. Teig mit Butter bestreichen, Füllung darauf verteilen, dabei ringsum einen Rand von ca. 2 cm frei lassen, aufrollen. Strudel mit dem Verschluss nach unten auf ein mit Backpapier

Vanillesauce

- 5 dl **Milch**
- 1 **Vanillestängel**, längs aufgeschnitten, Samen ausgekratzt
- 2 EL **Zucker**
- 0.5 EL **Maizena**
- 1 frisches **Ei**

belegtes Blech legen, mit der Butter bestreichen.

Backen:

ca. 35 Min. in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens. Strudel während des Backens mehrmals mit der restlichen Butter bestreichen, herausnehmen, etwas abkühlen, lauwarm servieren.

Alle Zutaten mit dem Schwingbesen verrühren, unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen. Sobald die Masse bindet, die Pfanne sofort von der Platte nehmen, ca. 2 Min.iterrühren. Sauce durch ein Sieb in eine Sauciere giessen, warm zum Strudel servieren.

Haltbarkeit:

Der Strudel schmeckt frisch am besten.