

Ausgezogener Apfelstrudel mit hausgemachter Vanillesauce

Zubereitungszeit:

ca. 90 Minuten

Zutaten für 4 Personen

Teig

300 g Mehl
1 Ei, Salz
1 EL Öl
Lauwarmes Wasser

Fülle

1 kg Äpfel
50 g grob gehackte Nüsse
50 g Rosinen
1 Schuss Rum
1 Vanillezucker, Zimt
100 g Zucker
50 g zerlassene Butter
1 EL Zucker
3 EL Brösel

Vanillesauce

200 ml Sahne
500 ml Milch
1 Vanilleschote
1 EL Zucker
1 Vanillezucker
2 Dotter
1 TL Maizena



Zubereitung:

Aus Mehl, Ei, Salz, Öl und dem nötigen Wasser wird ein Strudelteig gemacht. Solange kneten, bis er Blasen wirft – er darf nicht zu fest sein. Zu einer Kugel formen, dünn mit Öl bestreichen und in einer vorgewärmten Schüssel ca. 20 Min. rasten lassen.

Inzwischen die Äpfel schälen u. blättrig schneiden. Den Teig auf einem bemehlten Tuch ausrollen und mit dem Handrücken hauchdünn ausziehen. 2/3 des Teiges mit Bröseln bestreuen. Die Äpfel mit den Nüssen, Rosinen, VZ, Rum u. Zimt vermengen und auf den Bröseln verteilen. Das freie Drittel des Teiges wird dünn mit zerlassener Butter bestrichen und mit einem EL Zucker bestreut. Dann mit Hilfe des Tuches den Strudel rollen und auf ein Backblech legen. Bei ca. 180° ca. 45 Minuten backen.

Vanillesauce

Eier trennen und aus der Vanilleschote das Mark herauskratzen. Sahne, Milch und das Vanillemark in einem Topf zum Kochen bringen. Zucker mit dem Eigelb und der Speisestärke verrühren und vorsichtig in die kochende Sahnemischung rühren. Einmal aufkochen lassen und durch ein Sieb gießen.

Weineempfehlung:

Espresso

Kochabend:

4. Mai, 2016 / Jürgen H.