

Apfelstrudel mit Vanilleeis

Dieses Rezept ist ein echter Klassiker unter den Süßspeisen: Bei diesem Apfelstrudel mit Vanilleeis wird das Eis allerdings selbstgemacht, das schmeckt gleich nochmal so gut!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 60 min

Koch/Backzeit: 35 min

Ruhezeit: 20 min

Gesamtzeit: 1,9 h



Zutaten

Für den Teig

| | |
|----------|--------------------|
| 250 g | Mehl |
| 3 EL | Öl |
| 1 Prise | Salz |
| 1 EL | Apfelessig |
| 150 ml | Wasser (lauwarm) |
| 1 TL | Mehl |
| 1 TL | Butter (zerlassen) |
| 1 Schuss | Milch |
| 1 TL | Staubzucker |

Für das Vanilleeis

| | |
|--------|----------------|
| 4 Stk. | Eigelb |
| 50 g | Kristallzucker |
| 120 g | Schlagobers |
| 1 Stk. | Vanilleschote |
| 200 ml | Milch |

Für die Füllung

| | |
|--------|-----------------------|
| 2 Stk. | Äpfel |
|--------|-----------------------|

| |
|-------------------------------|
| 100 g Rosinen |
| 1 EL Zimt |
| 2 EL Zucker |
| 1 EL Zitronensaft |

Zubereitung

1. Für den Apfelstrudel mit Vanilleeis den Backofen auf 200°C vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen. Zunächst den Strudelteig zubereiten. Dazu Mehl mit Salz, Öl und Apfelessig verrühren.
2. Nach und nach das Wasser dazugeben und zu einem glatten Teig kneten. Auf der Arbeitsfläche ein Küchentuch ausbreiten und mit Mehl bestäuben. Darauf den Teig dünn ausrollen und mit der zerlassenen Butter einpinseln.
3. Dann die Füllung zubereiten: Äpfel schälen, vierteln und entkernen. Die Viertel in schmale Spalten schneiden und diese mit Rosinen, Zucker, Zimt und Zitronensaft vermengen.
4. Die Füllung gleichmäßig auf dem Teig verteilen, aber den Rand dabei etwas frei lassen. Nun den Teig mit Hilfe des Küchentuchs vorsichtig längs aufrollen und auf das Backblech setzen.
5. Den Strudel mit etwas Milch einpinseln und im Ofen ca. 35 Minuten backen. Herausnehmen und komplett abkühlen lassen. Währenddessen das Eis zubereiten. Dazu das Eigelb mit dem Zucker gründlich verrühren, dann Schlag unterrühren.
6. Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Vanillemark herauskratzen. Das Mark mit der Schote in der Milch erwärmen, dann die Schote herausnehmen. Eigelb-Zucker-Mischung dazugeben und unterrühren.
7. Die Milch-Mischung ca. 2 Minuten warm ziehen (aber nicht kochen) lassen, dann vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Für 20 Minuten (auf keinen Fall länger, sonst bilden sich Kristalle!) in den Gefrierschrank stellen.
8. Danach erneut kurz aufschlagen und dann in die Eismaschine geben. Dort ca. 30-40 Minuten rühren lassen und anschließend herausnehmen. Den Strudel mit Staubzucker bestreuen, mit dem Vanilleeis anrichten und servieren.

Tipp

Zum Apfelstrudel mit Vanilleeis einen Klecks Schlagobers und frische Erdbeeren servieren.