

Apfelstrudel mit Vanillesauce

Der Apfelstrudel mit Vanillesauce ist ein klassisches Strudel Rezept aus Omas Küche. Die saftig, fruchtige Mehlspeise schmeckt einfach umwerfend.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 40 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 1,7 h



Zutaten

250 g	Mehl
0.5 TL	Salz
1 Stk.	Ei
3 EL	Öl
5 EL	Wasser (lauwarm)
600 g	Äpfel
1 Stk.	Bio-Zitrone (unbehandelt)
50 g	Sultaninen (dunkle)
4 EL	Haselnüsse (gemahlen)
4 EL	Zucker
1 Prise	Zimt
50 g	Butter (flüssig)
0.5 l	Milch
1 Stk.	Vanilleschote
2 EL	Zucker
0.5 EL	Maisstärke
1 Stk.	Ei

Zubereitung

1. Für den **Apfelstrudel mit Vanillesauce** das Mehl und Salz in einer Schüssel vermischen.

Das Ei, Öl und lauwarmes Wasser hinzugeben und verrühren. Auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einem geschmeidigen Teig kneten. Zu einer Kugel formen und etwa 30 Minuten bei Zimmertemperatur rasten lassen.

2. Die Äpfel schälen, vierteln und in feine Scheiben schneiden. Die Hälfte der Zitrone abreiben, Zitrone auspressen und über die Äpfel gießen. Die Sultaninen, gemahlene Nüsse, Zucker und Zimt dazu geben und gut vermischen. Den Backofen auf 200°C vorheizen und eine Backblech mit Backpapier legen.
3. Den Teig rechteckig, dünn auswalken und auf ein Tuch legen. Möglichst dünn mit den Händen ausziehen. Mit der zerlassenen Butter bestreichen und die Füllung darauf verteilen. Den Rand etwa 2 cm frei lassen. Den Strudel aufrollen und mit der Naht nach unten auf das Backblech legen, mit Butter bestreichen.
4. Im Ofen auf mittlere Schiene zirka 35 Minuten goldbraun backen. Zwischendurch immer wieder mit flüssiger Butter einsteichen.
5. Für die Vanillesauce die Milch, das ausgekratzte Vanillemark, Zucker, Maisstärke und Ei in einen Topf leeren. Mit dem Schwingbesen verrühren und aufkochen. Von der Herdplatte nehmen und zirka 2 Minuten weiter rühren. Die warme Sauce durch ein Sieb in eine Sauciere leeren und zum Strudel servieren.

Tipp