

# Apfelstrudel mit Vanillesauce

Vor- und zubereiten: ca. 25 Min.

Ruhen lassen: ca. 30 Min.

Backen: ca. 35 Min.

## Strudelteig

**250g Mehl oder Zopfmehl**

**½ Teelöffel Salz**

**1 frisches Ei**

**3 Esslöffel Öl**

**5 Esslöffel lauwarmes Wasser**

1. 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.

## Füllung

**600g Äpfel (z. B. Boskoop)**, geviertelt, quer in feinen Scheiben

**1 unbehandelte Zitrone**,  
½ abgeriebene Schale und  
1 Esslöffel Saft

**50g dunkle Sultaninen**

**4 Esslöffel gemahlene Haselnüsse**

**4 Esslöffel Zucker**

## wenig Zimt

**50g Butter**, flüssig, etwas abgekühlt

1. Äpfel und alle Zutaten in einer Schüssel mischen.

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

**Tipp:** Sultaninen mit Cranberrys ersetzen.



## Vanillesauce

**5 dl Milch**

**1 Vanillestängel**, längs aufgeschnitten, Samen ausgekratzt

**2 Esslöffel Zucker**

**½ Esslöffel Maizena**

**1 frisches Ei**

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.