



# Apfelstrudel mit Vanillesauce

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung  
Garzeit  
Portionen      12

## Apfelstrudel

600 g Äpfel, Granny Smith  
80 g Sultaninen  
80 g Haselnüsse, gemahlen  
60 g Zucker  
1 TL Zimt, gemahlen  
1 Zitrone

Äpfel schälen, entkernen und in 2 mm dicke Scheiben schneiden. Schale der Zitrone abreiben und Saft auspressen.

Sultaninen, die Hälfte der gemahlene Haselnüsse, Zucker, Zimt, Zitronenschale und nach Belieben Zitronensaft begeben. Alles gut mischen.

100 g Butter  
4 Strudelteigplatten, ca. 39 × 36 cm

Butter leicht erwärmen, bis dieser streichbar ist.

### **Garraum auf 180 °C mit Heissluft mit Beschwaden (vor)heizen**

Eine Strudelteigplatte horizontal auf die Arbeitsfläche legen und mit Butter bestreichen. 1 TL Haselnüsse darüberstreuen. Diesen Schritt wiederholen und alle Strudelteigplatten übereinanderschichten.

Apfelmischung auf die untere Hälfte des Strudelteigstapels geben und dabei jeweils rechts und links 10 cm frei lassen.

Strudel einrollen und die Enden unterschlagen. Auf ein mit Backpapier belegtes Kuchenblech legen. Blech in den vorgeheizten Garraum schieben. Backen.

### **Backgut einschieben**

**Heissluft mit Beschwaden 180 °C während 35 Min.**

## Vanillesauce

500 ml Milch  
70 g Zucker  
1 Vanilleschote





1 EL Speisestärke

1 Ei

Puderzucker, zum Bestreuen

Alle Zutaten mischen und unter Rühren zum Kochen bringen. Sauce köcheln lassen, bis diese zähflüssiger wird.

Sauce noch warm zum Strudel servieren.

## Zubehör

---

Kuchenblech

## Zusätzliche Informationen

---

Erstellt am

14.12.2021

