Rezept

Apfelstrudel mit Vanillesauce

Ein Rezept von Apfelstrudel mit Vanillesauce, am 12.10.2024

Zutaten

- **3** quadratische Scheiben TK-Blätterteig (135 g)
- **1 EL** Zitronensaft
- **1 TL** Zucker
- **1 EL** Semmelbrösel
- Mehl für die Arbeitsfläche
- **1 TL** Puderzucker zum Bestäuben
- **125 ml** Milch
- **1 EL** Zucker
- **2** kleine säuerliche Äpfel
- **1/4 TL** Zimtpulver
- **1 TL** Crème fraîche
- **1 TL** Milch
- Backpapier für das Blech
- **1 TL** Speisestärke
- **1/2** Vanilleschote
- **1** Eigelb (1/2 TL davon für den Strudel)

Rezeptinfos

Schwierigkeitsgrad mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 1015 kcal

Zubereitung

1. Die Blätterteigscheiben nebeneinander auf der Arbeitsfläche auftauen lassen. Den Backofen auf 200° (Umluft nicht empfehlenswert) vorheizen, ein Blech mit Backpapier belegen.

2. Die Äpfel vierteln und schälen, die Kerngehäuse entfernen und die Viertel quer in dünne Scheiben schneiden. Diese in einer Schüssel mit Zitronensaft, Zimt und Zucker mischen.

3. Die Blätterteigscheiben aufeinanderlegen und auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einem Quadrat von ca. 24 x 24 cm ausrollen. Mit der Crème fraîche bestreichen, dabei einen Rand von 3 cm frei lassen. Die Semmelbrösel aufstreuen und die Äpfel in der Mitte längs aufhäufen. Den Teig von zwei Seiten über die Füllung schlagen und die Enden gut zusammendrücken.

4. Den Apfelstrudel auf das Blech legen (möglichst mit der Naht nach unten). 1/2 TL des Eigelbs für die Vanillesauce mit der Milch verrühren und den Apfelstrudel damit bestreichen. Diesen in den heißen Backofen (Mitte) schieben und ca. 30 Min. backen. Dann aus dem Ofen nehmen, mit Puderzucker bestäuben und vor dem Essen 10 Min. ruhen lassen.

5. Inzwischen für die Vanillesauce die Speisestärke in einer Tasse mit 3 EL Milch verrühren. Die übrige Milch in einem Topf erhitzen. Die Vanilleschote längs aufschneiden, das Mark mit einem scharfen Messer herauskratzen und zur Milch geben.

6. Das übrige Eigelb in einer Schüssel mit dem Zucker verrühren. Die heiße Vanillemilch nach und nach unterrühren. Wieder in den Topf geben und die angerührte Stärke einrühren. Unter ständigem Rühren aufkochen lassen, bis die Vanillesauce andickt. Warm zum Apfelstrudel genießen.