



Apfelstrudel mit Vanillesauce



Zubereitung Füllung

Alles zusammen vermengen.

Zubereitung Strudelteig

Alles zusammen verkneten und das Wasser nach und nach langsam hinzugeben. Strudelteig dann zu einer Kugel formen und die Kugel mit etwas Pflanzenöl bestreichen. Nun in Folie einwickeln und 1 Stunde bei Zimmertemperatur ruhen lassen. Den Strudelteig mit Mehl bestäuben und mithilfe eines Nudelholzes ausrollen. Dann den Teig über dem Handrücken hauchdünn weiter ausziehen. Mit etwas flüssiger Butter bestreichen und die Füllung längsseitig als Strang verteilen. Dabei ca. 5 cm Rand frei lassen und diesen nach innen einschlagen. Anschliessend den Strudel auf ein Tuch legen und mithilfe des Tuches einrollen, dann mit Butter bestreichen und für ca. 20 Minuten im vorgeheizten Garraum mit Heissluft 200 °C backen.

Rezept für 4

Zutaten Füllung

700 g Boskopäpfel,
geschält
und in Spalten geschnitten
70 g Mandelblätter,
geröstet
80 g Zucker
1 TL Zimt
30 g Rosinen
Saft von 2 Zitronen
100 g süsse Brösel
25 g Butter, flüssig

Zutaten Strudelteig

160 g Mehl
1 Prise Salz
2 EL Pflanzenöl
150 ml Wasser, lauwarm
1 Eigelb
Butter, flüssig

Zutaten Vanillesauce

125 ml Milch
150 ml Rahm
35 g Zucker
¼ Vanilleschotenmark
100 g Eigelb



Zubereitung Vanillesauce

Rahm, Milch, Zucker und Vanille erwärmen, das Eigelb einrühren. Das Ganze in einen Rahm-Siphon abfüllen und mit einer Kapsel begasen. Die Flasche für 20 Minuten bei Dämpfen 68 °C in den Garraum geben. Dabei alle 5 Minuten herausnehmen und kräftig durchschütteln.

Garstufe

Mit Vorheizen Strudelteig, 20 Minuten | Heissluft 200 °C Vanillesauce, 20 Minuten |
Dämpfen 68 °C