



© Salzburger Agrarmarketing / Martina Höfelmaier

Dauer: Aufwändig

Kategorie: Backrezepte Isst-Gut-Rezept

Nachspeisen

Saison: Ganzjährig

Für: 4 Personen

Verfasst von: Martina Höfelmaier

Zutaten

Strudelteig

200 G glattes Mehl

3 EL Rapsöl

100 ML lauwarmes Wasser

1 PRISE Salz

Fülle

1 KG geschälte Äpfel

70 G Butter

100 G Semmelbrösel

100 G Zucker

50 G Rosinen

gemahlener Zimt

Zitronensaft und Zesten

Vanillesauce

300 ML Vollmilch

100 ML Obers

2 Dotter

1 Vanilleschotenmark

80 G Kristallzucker

20 G Stärke

Zubereitung

1. Für den Strudelteig alle Zutaten miteinander gut verkneten und mindestens eine halbe Stunde bei Zimmertemperatur rasten lassen.
2. Den Strudelteig auf einem bemehlten Strudeltuch dünn ausziehen.
1. Die Semmelbrösel in Butter anrösten. Äpfel schälen, entkernen und feinblättrig schneiden und mit Zitronensaft betreufern.
2. Brösel, Äpfel, Zucker, Zimt, Zitronenzesten und Rosinen vermischen und im Strudelteig einrollen.
3. Den Strudel mit Butter bestreichen und im vorgeheizten Rohr bei ca. 180 Grad backen, bis er eine zarte braune Färbung bekommt.

Die (meist) kurze Backzeit ist von dem Wassergehalt der Äpfel abhängig.

1. Für die Vanillesoße die Vanilleschote aufschneiden und das Mark herauskratzen.

Die ausgekratzte Vanilleschote kann zum Aromatisieren in Zucker gelegt werden.

2. Milch und Obers verrühren und das Mark der Vanilleschote hinzugeben.
3. Etwa dreiviertel der Mischung mit dem Zucker in einem Topf unter Rühren aufkochen.
4. In der Zwischenzeit die restliche Menge der Milch-Obersmischung mit den Dottern und der Stärke glatt rühren und sofort nach dem Aufkochen in den Topf zugießen, Hitze reduzieren, die Sauce soll nicht mehr kochen, sondern nur so lange erhitzt werden bis eine sämige Konsistenz entsteht.
5. Apfelstrudel mit lauwarmer Vanillesoße servieren!

Isst-Gut-Rezept, Mehlspeisen-Tag