

Karlheinz Hauser

Montag, 9. Dezember 2013

Nachtsch: Apfelstrudel mit Vanille-Zimtsauce Rezept für 8 Personen**Zutaten****Für den Strudel**

250 g Weizenmehl Type 550
2 EL Speiseöl
2 Eier
2 Tropfen Essig
1 Prise Salz
ca. 100 g Butter

Für die Füllung

60 g Rosinen
2 EL Rum (oder Orangensaft) 1 kg
Äpfel (z. B. Elstar)
1 Zitrone
100 g Butter
Ca. 100 g Zucker
100 g Biskuitbrösel
2 EL Vanillezucker
1 Prise Zimt
1 Ei
Etwas Puderzucker zum Bestäuben

Für die Vanille-Zimtsauce

1/2 Vanilleschote
200 ml Milch
200 g Sahne
80 g Zucker
1/2 Zimtstange
5 Eigelb

Zubereitung**Für den Strudel**

Mehl, 1 EL Öl, 1 Ei, 100 ml kaltes Wasser, Essig und Salz zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig gut durchkneten und ab und zu auf die Arbeitsfläche werfen. Abschließend die Teigkugel in Klarsichtfolie wickeln und etwa 30 Minuten ruhen lassen. 100 g Butter in einem Topf schmelzen, durch ein Sieb geben und lauwarm abkühlen lassen.

Für die Füllung

Rosinen mit Rum mischen und etwas ziehen lassen. Von der Zitrone den Saft auspressen. Die Äpfel schälen, vierteln und entkernen. Äpfel in hauchdünne Scheiben schneiden. Mit Zitronensaft beträufeln. Apfelscheiben in einer Schüssel mit Rumrosinen, 2 EL Zucker, sowie 1 EL Vanillezucker mischen. Inzwischen den Strudelteig mit etwas Mehl bestäuben. Die Hände ebenfalls bemehlen, den Teig noch einmal durchkneten und auf ein Küchentuch geben. Teig ausrollen und dann ausziehen. Mit bemehlten Handrücken unter den Teig greifen und von der Mitte aus nach außen sehr dünn ziehen, bis er fast durchsichtig ist. (Risse und Löcher ausbessern.) Dicke Teigränder abschneiden. Den ausgezogenen Teig mit etwa der Hälfte der flüssigen Butter bestreichen. Für die Füllung erneut 100 g Butter schmelzen. Die Brösel darin goldbraun rösten. Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Butterbrösel, Zucker, Vanillezucker und Zimt vermischen und den Strudel damit bestreuen. Die Apfelmischung gleichmäßig darauf verteilen und den Strudel mit Hilfe eines



Tuches einrollen. Die Enden gut verschließen. Strudel mit der Teignaht nach unten auf ein mit Backpapier belegtes Backblech gleiten lassen.

Das übrige Ei verquirlen und den Teig damit bestreichen und im vorgeheizten Backofen ca. 30-40 Minuten backen, dabei gelegentlich mit der übrigen zerlassenen Butter bestreichen.

Für die Vanille-Zimtsauce

Inzwischen für die Vanille-Zimtsauce die Vanilleschote längs halbieren und das Mark herauskratzen. Milch zusammen mit der Sahne, der Vanillemark und Schote sowie der Zimtstange aufkochen und für 10 Minuten ziehen lassen. Den Zucker zusammen mit den Eigelben cremig rühren und langsam, unter Rühren in die Milch geben. Die Masse sollte eine cremige, saucenartige Konsistenz haben. Lauwarm abkühlen lassen.

Den Apfelstrudel aus dem Ofen nehmen, leicht abkühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben. Vanille-Zimtsauce dazu servieren.

Pro Portion: 676 kcal / 2828 kJ 80 g Kohlenhydrate, 10 g Eiweiß, 33 g Fett