Apfelstrudel mit Vanillesauce

90–100 Min

Zutaten für 6 Portionen

= Kotányi Produkte

Für den Strudelteig

200 g	Glattes Mehl
125 ml	Lauwarmes Wasser
1 EL	Sonnenblumenöl
	Mehl zum Bestauben
1 Prise	Speisesalz jodiert

Für die Apfelfülle

1.5 kg	Säuerliche Äpfel
150 g	Kristallzucker
150 g	Semmelbrösel
80 g	Butter
50 g	Rosinen
120 g	Flüssige Butter
2 EL	Apfelstrudel Gewürzzubereitung
1 EL	Vanillezucker Bourbon

Für die Vanillesauce

500 ml	Milch
80 g	Staubzucker
5	Eidotter
1 Stk.	Vanille Bourbon Schote ganz

Zubereitung

1. Mehl kegelartig auf einer Arbeitsplatte anhäufen. Eine Grube bilden und das Salz, Öl und nach und nach Wasser beigeben und zu einem glatten Teig verkneten.
2. Den Teig zart mit Öl bestreichen, mit Frischhaltefolie abdecken und so zugedeckt ca. 30 Minuten rasten lassen.
3. Für die Apfelfülle die Brösel in heißer Butter goldbraun rösten und kalt stellen.
4. Die geschälten und klein geschnittenen Äpfel mit Kristallzucker, Vanillezucker, Apfelstrudel Gewürzzubereitung, Rosinen und Rum vermengen.
5. Ein Tuch auf einem Tisch ausbreiten und mit Mehl bestäuben.
6. Anschließend den Teig darauf ausrollen, mit flüssiger Butter bestreichen und kurz rasten lassen.
7. Den Teig dann mit beiden Handrücken gleichmäßig ausziehen und die Ränder abschneiden.
8. Den gezogenen Strudelteig mit flüssiger Butter bestreichen, mit dem Bröselmix bestreuen und die Äpfel darauf gruppieren.
9. Sehr straff einrollen und die Enden verschließen. Daraufhin den Strudel auf ein Backblech mit Backpapier legen, mit flüssiger Butter bestreichen und bei 180 °C für ca. 45 Minuten backen.
10. Für die Vanillesauce das Mark aus der Vanilleschote kratzen und samt der Schale mit der Milch aufkochen.
11. Eidotter mit Staubzucker schaumig schlagen und unter die heiße Milch rühren. Vanilleschote aus der Milch nehmen. Unter ständigem Rühren erhitzen, mit dem Strudel anrichten und genießen.

TIPP: Die Sauce hat die richtige Konsistenz, wenn auf der Fläche des Teigspatels beim Pusten Wellen entstehen.