



Zutaten für 6 Portionen

♦ = Kotányi Produkte

Für den Strudelteig

200 g	Glattes Mehl
125 ml	Lauwarmes Wasser
1 EL	Sonnenblumenöl
	Mehl zum Bestäuben
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

Apfelstrudel mit Vanillesauce

🕒 90–100 Min ❤️ ❤️ ❤️

Zubereitung

- 1 Mehl kegelartig auf einer Arbeitsplatte anhäufen. Eine Grube bilden und das Salz, Öl und nach und nach Wasser begeben 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.

