



Apfelstrudel mit Vanillesauce

Zutaten für 2 Stück

Teig:

240 g	Dinkelmehl 630
60 g	zerlassene Butter
1	Ei
1 Prise	Salz
80 ml	lauwarmes Wasser

Füllung:

1,2 kg	Äpfel
40 g	gehackte Mandeln
50 g	Rosinen
2 gehäufte EL	Zucker
1 TL	Zimt
200 g	Schmand
1	Eigelb und 5 EL Milch zum Bestreichen

Sauce:

500 ml	Vollmilch
2	Eigelbe
1 ½ TL	Stärkemehl
2-3 EL	Zucker
1	Vanillezucker mit Bourbon-Vanille
oder 1	Vanilleschote, aufgeschlitzt und ausgekratzt

Zubereitung:

- Für den Teig Mehl, Salz und zerlassene Butter in eine Rührschüssel geben. Ei mit dem lauwarmen Wasser verquirlen und zum Mehlgemisch schütten. Mit den Knethaken des Handrührgerätes alle Zutaten zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig 30 Minuten abgedeckt im Kühlschrank ruhen lassen.
- Für die Füllung die Äpfel schälen, vierteln, Kerngehäuse entfernen und in feine Scheiben schneiden. Evtl. mit Zitronensaft mischen, dass sie nicht braun werden. Mit Zucker und Zimt bestreuen und die gehackten Mandeln und Rosinen zugeben. Mit den Händen vermischen.
- Eine saubere Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben, strudelteig teilen und darauf zu einem Rechteck ausrollen. Den Teig auf ein sauberes Küchentuch legen. Mit den Händen noch etwas ziehen.
- Teig mit Schmand bestreichen. Die Hälfte der Apfelfüllung auf dem Teig verteilen und mit Hilfe des Tuches zu einer Rolle zusammen rollen.

- Den Strudel mit der Nahtseite nach unten auf ein mit Backpapier belegtes Backblech rollen lassen und mit dem verquirltem Eigelb und der Milch bestreichen. Mit dem zweiten Strudel ebenso verfahren. Im vorgeheizten Backofen 200 °C Unter- Oberhitze 35-40 Minuten auf mittlerer Schiene goldbraun backen.
- Für die Sauce, die Milch in einen Topf geben. Eigelb, Stärkemehl, Zucker und Vanillezucker zugeben und mit dem Schneebesen gut verrühren. Topf langsam erwärmen und ständig rühren bis die Sauce aufkocht und dick wird. Vom Herd nehmen und mit dem Apfelstrudel zusammen genießen. Bon Apetit 😊