Apfelstrudel mit Vanillesauce von DIEküche

Mengen für 10 Personen

Äpfel schälen, vierteln und in 1-2mm Streifen schneiden. Damit die Äpfel nicht braun werden mit etwas Zitronensaft beträufeln. Rosinen in Wasser einlegen (ca. 15 Minuten).

Ein Geschirrtuch auf dem Tisch auslegen und mit Mehr bestreuen, damit der Kuchenteig nicht haftet. Kuchenteig mit Walholz auf dem Geschirrtuch ausrollen, ganz dünn so dass man fast hindurchsieht.

Butter zergehen lassen und Teig bestreichen bis 2 Fingerbreit an den Rand.

Paniermehl, Haselnüsse auf dem Teig verteilen. Danach die Apfelschnitze verteilen. Zimt, Zucker und die abgetropften Rosinen drüberstreuen.

Teig mit dem Geschirrtuch einrollen und die Enden verschliessen.

Aufs Blech legen und nochmals mit Butter bestreichen.

500 g Fertig Kuchenteig	
50 g Butter	
80 g Paniermehl	
10 Stück Saisonfrüchte	Boskop Äpfel (1,25 kg)
100 g Zucker	
100 g Rosinen	
80 g Haselnüsse gemahlen	
50 g Puderzucker	
1.0 Stück Zitronen	
150 g Vanillecreme (fertig)	13 dl Milch mit dem Vanillepulver 1-2 Minuten erwärmen.

Backofen auf 180 Grad vorheizen und auf 2. unterster Rille ca. 45 Minuten backen.