

Apfelstrudel mit Vanillesauce von Sofie Keller

Mengen für 35 Personen

| | |
|------------------------------|--|
| 840 g Strudelteig | |
| 350 g Paniermehl | Semmelbrösel |
| 175 g Butter | In einer Pfanne erhitzen, Semmelbrösel begeben und goldbraun anrösten. |
| 490 g Zucker | |
| 35 g Zimt | Mit dem Zucker mischen. |
| 595 g Rosinen | |
| 3.5 cl Zitronensaft | |
| 3.5 kg Äpfel | sauer, geschält, in Scheiben geschnitten Alle Zutaten vermengen. |
| 175 g Butter | geschmolzen Die Strudelteige voneinander trennen, einen Teig auf ein leicht feuchtes Tuch legen und mit Butter bestreichen. Den nächsten Teig darauf platzieren, den Vorgang wiederholen. (Wird der Betty Bossi Teig verwendet, werden so alle 4 Teilstücke einer Packung geschichtet.) Die Füllung auf dem Teig verteilen und mit dem Tuch vorsichtig einrollen. Den Teig auf ein mit Butter bestrichenes Blech rollen und nach Packungsbeschreibung backen. |
| 700 g Butter | geschmolzen, heiss Den Strudel nach dem Backen sofort bestreichen. |
| 3.5 kg Vanillecreme (fertig) | Dazu servieren. |