

# Apfelstrudel mit Vanillesauce von marta ostertag

Mengen für 10 Personen

Vor- und zubereiten: ca. 35 Min.

Backen: ca. 35 Min.

vegetarisch

Quelle: <https://www.bettybossi.ch/>

Gewürze: Zimt

313 g Mehl	
3.0 g Salz	
1.25 Stück Eier	frisch
5.5 cl Rapsöl	
9 cl Wasser	lauwarmes
750 g Äpfel	
1.25 Stück Zitronen	
62.5 g Trauben	dunkle Sultaninen
75 g Haselnüsse gemahlen	
75 g Zucker	
62.5 g Butter	
6.25 dl Milch	
150 g Vanilleschote	
40 g Zucker	
9.0 g Maizena	
1.25 Stück Eier	frisch

Mehl und Salz in einer Schüssel mischen. Ei, Öl und Wasser gut verrühren, begeben, mit einer Kelle zusammenfügen, auf wenig Mehl zu einem glatten, geschmeidigen Teig kneten. Zu einer Kugel formen, unter einer heiss ausgespülten Schüssel bei Raumtemperatur ca. 30 Min. ruhen lassen.

Ofen auf 200 Grad vorheizen. Äpfel vierteln, Kerngehäuse entfernen, quer in feine Scheiben schneiden. Von der Zitrone die Hälfte der Schale dazureiben, 1 EL Saft dazupressen. Sultaninen, Nüsse, Zucker und Zimt daruntermischen.

Butter in einer kleinen Pfanne schmelzen, etwas abkühlen. Teig auf ein mit wenig Mehl bestäubtes Tuch legen, rechteckig möglichst dünn auswallen. Mit bemehlten Händen von der Mitte her sorgfältig ausziehen, bis der Teig überall druchscheinend ist, mit wenig Butter bestreichen. Füllung auf dem unteren Teigdrittel verteilen, dabei seitlich einen Rand von ca. 2 cm frei lassen, seitliche Ränder einschlagen. Tuch anheben, Strudel locker aufrollen, mit dem Verschluss nach unten auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, mit wenig Butter bestreichen.

Backen: ca. 35 Min. in der unteren Hälfte des Ofens. Strudel während des Backens mehrmals mit der restlichen Butter

bestreichen, herausnehmen, etwas abkühlen, lauwarm servieren.

Milch in eine Pfanne giessen. Vanillestängel längs aufschneiden, Samen auskratzen. Vanillesamen und -stängel mit dem Zucker, Maizena und Ei begeben. Mit dem Schwingbesen verrühren, unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen. Sobald die Masse bindet, die Pfanne sofort von der Platte nehmen, ca. 2 Min.iterrühren. Sauce durch ein Sieb in eine Sauciere giessen, warm zum Strudel servieren.

Tipp: Der Strudel schmeckt frisch am besten. Er kann auch nochmals bei 200 Grad ca. 5 Min. aufgebacken werden.