



## Apfelstrudel mit Vanillesauce

### Zutaten für zwei Personen:

#### Strudel:

200g Mehl  
1 Ei  
1 Prise Salz  
2 EL Öl  
etwas Wasser  
500g Äpfel (geschnitten)  
50g Zucker  
1/4l Sahne  
1/4l Milch  
2 Eigelb  
Zimt, Vanillemark, Zitronensaft  
je 2 Schöpfkellen flüssige Butter und Milch



#### Vanillesoße:

2 Eigelb  
1/4l Sahne  
1/4l Milch  
Zucker, Vanillemark

### Zubereitung:

#### Apfelstrudel

##### Der Strudelteig:

Vermengen Sie ca. 200g Mehl mit einem Ei, etwas Wasser, etwas Öl und einer Prise Salz. Mischen Sie alles zu einem geschmeidigen Teig zusammen. Sobald der Teig etwas fest geworden ist schlagen sie diesen auf die Arbeitsplatte bzw. das Arbeitsbrett. Sobald Sie mit dem Teig zufrieden sind, packen Sie diesen in eine Folie oder Plastiktüte und lassen ihn im Kühlschrank ca. 1 Stunde kühlen.

##### Die Füllung:

Schneiden Sie die Äpfel klein. Geben Sie Zucker, Zimt, evtl. Rosinen und gemahlene Mandeln zu den Äpfeln. Die Mischung können Sie nach eigenem Belieben und Geschmack zusammenstellen. Mischen Sie die Masse durch und lassen Sie diese etwas durchziehen. Holen Sie nun den Strudelteig aus der Kühlung. Kneten Sie ihn mit Hilfe von etwas Mehl auf einer glatten Fläche. Nun ziehen Sie den Strudelteig über die Handrücken wie einen Pizzateig aus. Rollen sie die Ränder möglichst dünn. Falls ein Loch entsteht, „flicken“ Sie dieses einfach mit etwas Teig. Den ausgezogenen Teig legen sie nun auf ein sauberes Tuch. Darauf verteilen Sie nun die

Füllung. Rollen sie anschließend den Teig mit Hilfe des Tuchs zu einem Apfelstrudel.

Legen Sie den Strudel in eine feuerfeste Form und stellen Sie ihn in den vorgewärmten Ofen (170°C). Übergießen Sie den Strudel nach ca. 20 Minuten mit etwas flüssiger Butter (oder Butterflocken) und 1-2 Schöpfkellen Milch. Lassen Sie den Apfelstrudel weitere 20 Minuten backen.

**Die Vanillesauce:**

Erwärmen Sie langsam Milch und Sahne in einem Topf. Erhitzen Sie in einem zweiten Topf etwas Wasser. Mischen Sie Eigelb, Zucker und Vanillemark bis eine gerührte Masse entsteht. Geben Sie die Masse in einer Schüssel auf ein Wasserbad. Schütten Sie in einem Schwung die Milch/Sahne-Mischung dazu und rühren alles gleichmäßig durch. Die Mischung dickt nun etwas ein. Kleiner Tipp: Das heißt „zur Rose abziehen“. Nachdem die Sauce etwas eingedickt ist, sollte sich auf dem Kochlöffelrücken, sobald sie auf die Sauce pusten, eine Art Rose bilden.

Nun nehmen Sie den Apfelstrudel aus dem Ofen, schneiden Sie ihn auf und geben Sie die Sauce dazu.

Himmlisch Lecker. Guten Appetit!

*Guten Appetit wünscht*



**FRANKEN  
FERNSEHEN**