

# Apfelstrudel mit Vanillesauce

## 1/3 Strudelteig

Dauer: Aufwändig    Kategorie: Backrezepte Isst-Gut-Rezept Nachspeisen    Saison: Ganzjährig    Für: 4 Personen



© Salzburger Agrarmarketing/ Martina Höfelmaier

### Zutaten

200 G	glattes Mehl
3 EL	Rapsöl
100 ML	lauwarmes Wasser
1 PRISE	Salz

**Verfasst von:** Martina Höfelmaier

### Zubereitung

1. Für den Strudelteig alle Zutaten miteinander gut verkneten und mindestens eine halbe Stunde bei Zimmertemperatur rasten lassen.
2. Den Strudelteig auf einem bemehlten Strudeltuch dünn ausziehen.

### Info

Isst-Gut-Rezept, Mehlspeisen-Tag

# Apfelstrudel mit Vanillesauce

## 2/3 Fülle

Dauer: Aufwändig    Kategorie: Backrezepte Isst-Gut-Rezept Nachspeisen    Saison: Ganzjährig    Für: 4 Personen



### Zutaten

1 KG	geschälte Äpfel
70 G	Butter
100 G	Semmelbrösel
100 G	Zucker
50 G	Rosinen
	gemahlener Zimt
	Zitronensaft und Zesten

**Verfasst von:** Martina Höfelmaier

### Zubereitung

1. Die Semmelbrösel in Butter anrösten. Äpfel schälen, entkernen und feinblättrig schneiden und mit Zitronensaft betreufeln.
2. Brösel, Äpfel, Zucker, Zimt, Zitronenzesten und Rosinen vermischen und im Strudelteig einrollen.
3. Den Strudel mit Butter bestreichen und im vorgeheizten Rohr bei ca. 180 Grad backen, bis er eine zarte braune Färbung bekommt.

Die (meist) kurze Backzeit ist von dem Wassergehalt der Äpfel abhängig.

# Apfelstrudel mit Vanillesauce

## 3/3 Vanillesauce

Dauer: Aufwändig    Kategorie: Backrezepte Isst-Gut-Rezept Nachspeisen    Saison: Ganzjährig    Für: 4 Personen



© Salzburger Agrarmarketing/ Martina Höfelmaier

### Zutaten

300 ML	Vollmilch
100 ML	Obers
2	Dotter
1	Vanilleschotenmark
80 G	Kristallzucker
20 G	Stärke

**Verfasst von:** Martina Höfelmaier

### Zubereitung

1. Für die Vanillesoße die Vanilleschote aufschneiden und das Mark herauskratzen.

Die ausgekratzte Vanilleschote kann zum Aromatisieren in Zucker gelegt werden.

2. Milch und Obers verrühren und das Mark der Vanilleschote hinzugeben.
3. Etwa dreiviertel der Mischung mit dem Zucker in einem Topf unter Rühren aufkochen.
4. In der Zwischenzeit die restliche Menge der Milch-Obersmischung mit den Dottern und der Stärke glatt rühren und sofort nach dem Aufkochen in den Topf zugießen, Hitze reduzieren, die Sauce soll nicht mehr kochen, sondern nur so lange erhitzt werden bis eine sämige Konsistenz entsteht.
5. Apfelstrudel mit lauwarmer Vanillesoße servieren!