

Apfelstrudel mit Vanillesauce - Rezept von Claudia Göbels

Ein verlockend-süßer Duft, ein Geschmacksorchester aus warmem Apfel, Zimt, Haselnüssen und cremiger Vanillesauce – das kann dir nur dieses Rezept für köstlichen Apfelstrudel mit Vanillesauce bieten!

[Rezept herunterladen](#)

Zutaten

- Für den Apfelstrudel
- 1 fertiger Strudelteig (alternativ eignen sich auch Yufka-Teigblätter, Blätterteig oder süßer Mürbeteig)
- 600 g Äpfel (Boskop) geschält, entkernt und blätterig geschnitten
- 100 g geschmolzene Butter
- 50 g Zucker
- 50 g Brotbrösel in etwas Butter geröstet
- 40 g Sultaninen
- 20 g Pinienkerne oder 50 g Haselnüsse, fein gehackt
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Msp. Zitronenschale
- 1/2 TL Zimt
- 1 Eigelb zum Bestreichen
- Puderzucker
- Für die Vanillesauce
- 500 ml Vollmilch
- 50 g Zucker
- 2 Eigelbe

- 15 g Stärke
 - 1/2 Vanillestange
-

Zubereitung

Apfelstrudel

Schritt 1

Die Äpfel, Zucker, Brösel, Sultaninen, Pinienkerne bzw. Haselnüsse, Vanillezucker, Zimt und Zitronenschale in einer Schüssel mischen.

Schritt 2

Den Teig auf einem, mit Backpapier ausgelegten, Backblech auslegen. Mit der geschmolzenen Butter bepinseln. Die Apfelfüllung auf das erste Drittel des Teigs geben und einschlagen.

Schritt 3

Den Strudel mit der restlichen Butter und dem Eigelb bestreichen. Bei 190 Grad ca. 35 Minuten backen.

Schritt 4

Wenn der Strudel aus dem Ofen kommt mit Puderzucker bestäuben.

Vanillesauce

Schritt 1

Zwei Drittel der Milch in einen kleinen Topf geben und zum Kochen bringen. Die restliche Milch mit Zucker, Eigelb und Stärke vermischen.

Schritt 2

Eine halbe Vanilleschote auskratzen und das Mark untermischen.

Schritt 3

Sobald die Milch aufgeköcht ist, den Topf vom Herd nehmen und die Eigelb-Stärke-Mischung untermischen. Die Milch darf während des Einrührens nicht kochen, ansonsten gerinnt das Eigelb.

Product Carousel



KITCHENAID®
KSM125MP Artisan
Küchen- maschine, mit
Flex- Rührer und Edelstahl-
schüssel, 3tlg.-Set

€ 479,99



WOLL® Diamond Active
Lite 22x22cm Kochtopf mit
integriertem Siebeinsatz

€ 159,98



KOCHBLUME®
Gewürzmühlen inkl.
Auffangkappe 5
verstellbare Mahlgrade, 2
Stück

€ 54,99



EASIYO Joghurt
griech. Art Fruch
für 4kg sortenrei

€ 22,99

€ 23,95 - € 27,37

