

REZEPT

Apfelstrudel

besonders saftig mit Rahm



Zutaten

Für den Strudelteig

- 300 g Mehl
- 1 Prise Salz
- 1 Ei
- Milch
- Sonnenblumenöl zum Bestreichen

Für die Apfelfüllung

- 2 kg Äpfel, Braeburn
- 2 Becher Schmand
- Zimtucker
- Rosinen
- 150 g Sahne + 150 g Milch
- etwas Zucker zum Bestreuen

Zubereitung

Mehl auf die Arbeitsplatte sieben, Mulde eindrücken und das Ei einschlagen. Prise Salz und soviel Milch dazugeben,

dass ein geschmeidiger Teig entsteht. Kräftig durchkneten und zur Kugel formen. Mit Sonnenblumenöl einreiben und mit einer Schüssel abdecken.

30 Minuten ruhen lassen.

Die geschälten Äpfel mittelfein hobeln und zur Seite stellen.

Den Teig halbieren und die erste Hälfte mit wenig Mehl auf ca. 40x50 cm ausrollen. Mit 1 Becher Schmand bestreichen, die Hälfte der Äpfel darauf verteilen, Rosinen zugeben und mit 3-4 EL Zimtucker bestreuen.

Aufrollen und auf ein bebuttertes Backblech legen.

Den zweiten Strudel genauso herstellen.

Beide mit flüssiger Butter bestreichen, mit Zucker bestreuen und Sahne/Milch angießen.

Bei 180°C ca. 50-60 Minuten backen.

Für die Vanillesoße

- 400 ml Milch
- 3 EL Zucker
- ½ Vanillestange

zusammen aufkochen.

2 Eier aufschlagen und mit 1 gehäuften TL Speisestärke und 200 ml Sahne verrühren.

Vanilleschote aus der heißen Milch nehmen und ausschaben. Die Eier/Sahnemischung dazugeben und kurz aufkochen.

Abgedeckt abkühlen lassen.