

Gezogener Apfelstrudel mit Vanillesauce

Rezeptur für 4 Personen

Zutaten

Menge	Einheit	Produkt
300	g	Mehl
2	g	Salz
150	ml	Wasser
1	El	Essig
1	Stk	Ei
600	g	Äpfel
100	g	Zucker
20	g	Rosinen
200	g	Butter
		Öl
50	g	Brösel
		Mehl zum Bestreuen
500	ml	Milch
3	stk	Dotter
40	g	Stärkepulver
80	g	Zucker
10	g	Vanillezucker
1	Stk	Zitrone



Vorbereitung

- Wasser, Ei, Mehl, Essig und Salz zu einem glatten Teig verkneten.
- Mit Öl bedecken.
- Eine Stunde ruhen lassen.

Zubereitung

- Äpfel schälen und in gewünschte Größe schneiden.
- Mit Zitrone beträufeln.
- Strudelteig auf einem Tuch ausziehen.
- 1/3 vom Teig mit Äpfeln, Rosinen, Bröseln und Zucker belegen.
- Einrollen und mit etwas Butter bestreichen.
- Bei 180 Grad ca. 30-35 Minuten backen.

Finalisierung:

- Milch mit Zucker und Vanillezucker aufkochen.
- Stärkepulver mit etwas Milch verrühren und in die kochende Milch rühren.
- Vom Herd nehmen kurz überkühlen lassen und dann die Dotter untermengen.

Allergene

- | | | | | | | |
|--|--|--|--------------------------------|---|-----------------------------------|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> Gluten | <input type="checkbox"/> Krebstiere | <input checked="" type="checkbox"/> Ei | <input type="checkbox"/> Fisch | <input type="checkbox"/> Soja | <input type="checkbox"/> Erdnüsse | <input checked="" type="checkbox"/> Milch/Laktose |
| <input type="checkbox"/> Schalenfrüchte | <input checked="" type="checkbox"/> Sellerie | <input type="checkbox"/> Senf | <input type="checkbox"/> Sesam | <input checked="" type="checkbox"/> Sulfite | <input type="checkbox"/> Lupinien | <input type="checkbox"/> Weichtiere |