

Apfelstrudel mit Blätterteig und Vanillesauce

VORBEREITEN

25
Min.

ZUBEREITEN

30
Min.

NIVEAU



Zutaten für 1 Strudel

Für den Apfelstrudel

300 g Blätterteig
2 kleine Äpfel
50 g Walnüsse (gehackt)
60 g Grümmel Kandis
10 g feines Paniermehl
1 Ei
1 Teelöffel Zimt

Für die Vanillesauce

500 ml Milch
80 g Zucker
5 Eigelb
1 Vanilleschote

Luftiger Blätterteig, süße Apfel-Nuss-Füllung mit Kandis und dazu eine selbstgemachte Vanillesauce - wer kann diesem köstlichen Apfelstrudel widerstehen? Für den spontanen Strudel-Heißhunger bietet sich fertiger Blätterteig aus dem Supermarkt an. Für alle, die ihren Blätterteig selbst machen möchten, gibt es auch ein Rezept für [Blätterteig](#) aus der eigenen Küche.

- 1 -

Backofen auf 180 °C vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen.

- 2 -

Äpfel schälen, entkernen und in feine Stücke schneiden. Mit Zimt und der Hälfte des Grümmel Kandis vermischen. Ca. 10 Minuten ziehen lassen.

- 3 -

Gehackte Walnüsse mit restlichem Kandis und Paniermehl vermischen.

- 4 -

Ei verquirlen. Blätterteig zu einem Rechteck ausrollen. Breite Seite mit Paniermehl-Zuckermischung, dann mit Walnüssen und Äpfeln belegen. Dabei etwa einen 3-4 cm breiten Rand lassen.

- 5 -

Ränder nach innen falten. Blätterteig einrollen und Apfelstrudel mit der "Naht" nach unten auf das Backblech legen. Oberfläche mit Ei bepinseln und mit einem scharfen Messer quer einschneiden. Im heißen Ofen 25-30 Minuten backen.

- 6 -

Für die Vanillesauce Vanilleschote längs aufschneiden und Mark herauskratzen. Eigelb und Zucker in einer Schüssel schaumig schlagen. Milch zusammen mit Vanilleschote kurz aufkochen, Schote herausnehmen und Vanillemark einrühren. Milch langsam und unter ständigem Rühren mit der Ei-Zucker-Masse vermischen. Nochmal erwärmen, aber nicht kochen, bis die Vanillesauce die gewünschte Konsistenz hat.

Apfelstrudel mit Blätterteig und Vanillesauce

- 7 -

Apfelstrudel portionieren und mit Vanillesauce servieren.