

Apfelstrudel mit Vanillesauce



ZUTATEN

- 1,2 kg Äpfel
- 80 g Zucker
- ½ TL gemahlener Zimt
- 2 EL Zitronensaft
- ½ TL Rum Aroma
- 50 g Semmelbrösel
- 100 g Rosinen
- 50 g Butter
- 1 Strudelteig
- 500 ml Milch
- Mark einer Vanilleschote
- 50 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 Eigelb

ZUBEREITUNG

1. Äpfel waschen, schälen, entkernen.
2. Äpfel vierteln und in feine Scheiben schneiden.
3. Mit Zucker, Zimt, Zitronensaft und Rum-Aroma in einer Schüssel gut vermischen. Semmelbrösel und Rosinen unter die Äpfel rühren.
4. Apfelmasse im unteren Drittel auf dem ausgerollten Strudelteig geben und zu einem Strang formen.
5. Dabei die Ränder etwas frei lassen und auf beiden Seiten nach innen klappen. Den Teig von der Füllung nach oben aufrollen.
6. Den Strudel auf das vorbereitete Blech mit Backpapier setzen. Das Teigende nach unten schauen lassen.
7. Mit Butter bestreichen und nach Packungsanleitung im Backofen backen.
8. Für die Vanillesoße 3 EL Milch abnehmen, beiseitestellen. Restliche Milch mit Vanillemark, Zucker und Salz aufkochen. Eigelb und beiseitegestellte Milch verquirlen und in die Milch rühren, kurz aufkochen lassen.



Guten Appetit!

wünscht die **BASF** Gastronomie

Küchentipp

Alte Apfelsorten wie Berlepsch, Boskoop und Große Kasseler Renette eignen sich durch den süß-säuerlichen Geschmack besonders gut zum Backen.