



Apfelstrudel mit Vanillecrème

Zutaten:

Für 10 Personen

- 2 Pack Fertigstrudelteig à 4 Teigblätter
- 8 Äpfel (Boskop oder Braeburn)
- Rosinen
- Vanillezucker
- Puderzucker
- etwas Rum
- 1 Beutel gemahlene Mandeln
- Paniermehl
- 1 Zitrone
- 2 Beutel Dr. Oetker Vanillesauce

für 10 Personen 2 Strudel herstellen.

Zubereitung:

Die Äpfel waschen, 8-teln, den Kern herausschneiden und die Apfelstücke in dünne Scheiben schneiden. In eine Schüssel geben und sofort mit dem Zitronensaft beträufeln. Die gemahlene Mandeln und ein Beutel Vanille Zucker unter die Äpfel mischen.

Die Rosinen in Rum einlegen und etwas ziehen lassen.

Die Rosinen etwas ausdrücken und der Masse untermischen.

In einer Pfanne Butter aufwärmen bis er flüssig ist.

Den fertig Strudelteig auspacken. Den Teig sorgfältig voneinander lösen und auf ein feuchtes Tuch legen. Ein Teigblatt nach dem anderen mit dem flüssigen Butter bestreichen (alle 4 Teigblätter müssen aufeinander liegen).

Die Füllung auf dem unteren 2/3 des Teiges verteilen, dabei auf beiden Seiten einen Rand von 4 cm frei lassen. Die seitlichen Ränder einschlagen.

Den Teig mit dem Küchentuch leicht anheben und aufrollen, mit dem Verschluss nach unten auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und die obere Hälfte mit Butterbestreichen. Den Strudel im Ofen bei 200 Grad (Umluft 180 Grad) ca. 35 – 40 Min. backen.

In der Zwischenzeit die Dr. Oetker Vanillesauce gemäss Packungrezept bereitstellen. Kann warm oder kalt serviert werden.

