

Italienische Rezepte

Apfelstrudel Mit Vanillesauce

Anzahl: 6 - 8 Portionen Gattung: Alkohol, Backen, Europa, Italien, Obst, Saucen, Strudel, Kuchen

		Strudelteig:	
250 g	Mehl	1/2 Essl.	Weißwein
1	Ei		Salz
150 ml	Milch	Ö	Liter zum Bestreichen
2	Essl. Öl		Mehl zum Bearbeiten
		Füllung:	
50 g	Mandelblättchen	40 ml	Calvados
100 g	Butter	40 ml	braune Butter
1	Zitrone	50 g	Rosinen
150 g	Zucker	1/2	geh. TL Zimt, gemahlen
40 g	Semmelbrösel		Puderzucker zum Bestreuen
800 g	säuerliche Äpfel		
		Vanillesauce:	
1	Vanilleschote	250 ml	Schlagsahne
250 ml	Milch	80 g	Puderzucker
6	Eigelb		

1. Für den Strudelteig die Milch lauwarm erwärmen. Mehl, Ei, Weißwein, 1 Prise Salz und Milch mit dem Knethaken zu einem glatten, geschmeidigen Teig kneten. In einen mit Öl bestrichenen tiefen Teller legen, noch mal mit Öl beträufeln und zugedeckt an einem warmen Ort 2 Std. ruhen lassen.
2. Für die Füllung die Mandelblättchen ohne Fett goldbraun rösten. In einer Pfanne 50 g Butter erhitzen, 50 g Zucker mit den Semmelbröseln dazugeben und bei mittlerer Hitze goldbraun rösten - abkühlen.
3. Zitrone auspressen, Äpfel schälen, vierteln, entkernen und längs in dünne Scheiben schneiden. Äpfel, Zitronensaft, restl. Zucker, Calvados, Rum, Rosinen, Zimt und Mandeln mischen.
4. Restl. Butter zerlassen, beiseite stellen. Den Strudelteig auf einem bemehlten Tuch ausrollen und mit dem Handrücken hauchdünn auf 60 x 60 cm ausziehen. Dickere Teigränder abschneiden. Mit der Hälfte der Butter einpinseln. Auf dem unteren Teig viertel die gerösteten Semmelbrösel entlang der Längsseite verteilen, dabei einen 5 cm breiten Rand lassen. Die Apfelfüllung darauf verteilen. Die Außenseiten über die Apfelfüllung klappen. Den Strudelteig mit Hilfe des Tuches aufrollen und mit der Nahtstelle nach unten auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Mit der restl. zerlassenen Butter bepinseln. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad 20-25 min. backen. Den Strudel mit Puderzucker bestreuen.
5. Für die Vanillesauce die Vanilleschote längs aufschlitzen, das Mark herauskratzen und beides mit Milch und Sahne aufkochen. Vanilleschote entfernen. Eigelbe mit dem Puderzucker cremig aufschlagen, die heiße Milch langsam unter Rühren zugießen.
6. Die Masse in einen Topf geben und solange unter ständigem Rühren erhitzen, bis eine cremige Masse entsteht. Die Sauce durch ein Sieb in eine Schüssel gießen. Apfelstrudel heiß oder kalt mit der Vanillesauce servieren. Zubereitungszeit: 1 Std. 10 min.