

Wiener Apfelstrudel mit Vanille-Soße

Für zwei Personen

Für den Apfelstrudel:

1 Strudelteig	3 säuerliche Äpfel	50 g Semmelbrösel
50 g gemahlene Walnüsse	50 g Zucker	1 TL Zimt
80 g Butter	150 g Butter	Puderzucker

Für die Vanillesauce:

1 Vanilleschote	200 ml Milch	2 Eier, Eigelb
2 TL Maisstärke	20 g Zucker	

Für den Apfelstrudel:

Den Ofen auf 200 Grad (Umluft) vorheizen. Äpfel waschen und schälen, vierteln und in Scheiben schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen, Semmelbrösel begeben, goldbraun rösten, kaltstellen. Strudelteig auf einem etwas feuchten Geschirrtuch ausrollen. In kleinem Topf Butter schmelzen. Teigblätter mit flüssiger Butter bestreichen. Semmelbrösel, geriebenen Walnüsse, Äpfel, Zucker und Zimt auf dem Teig verteilen.

Strudel mithilfe des feuchten Geschirrtuchs einrollen und anschließend mit Butter bestreichen und im Backofen ca. 15 Minuten goldbraun backen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.

Für die Vanillesauce:

100 ml Milch mit dem Mark der Vanilleschote in einem Topf erwärmen.

Maisstärke mit der restlichen Milch verrühren. Unter ständigem Rühren mit einem Schneebesen das Milch-Stärke-Gemisch und den Zucker in den Topf zugeben. Topf vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen. Eier trennen und die Eigelbe unterrühren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Trixi Haupt am 29. November 2018