

Apfelstrudel, Joghurt-Eis, Vanille-Soße

Für zwei Personen

Für den Apfelstrudel:

1 Pck. Strudelteig	1 kg säuerl Apfel	1 Zitrone, Saft
1 Ei	130 g Butter	100 ml Apfelbrand
50 g Rosinen	60 g Mandelstifte	60 g Semmelbrösel
1 TL Zimtpulver	80 g Zucker	

Für das Joghurt-Eis:

300 g griech. Joghurt, 10%	350 g Sahne	Tonkabohne
90 g Zucker		

Für die Garnitur:

5-6 Himbeeren	1-2 Zweige Minze	Tonkabohne
Puderzucker		

Für den Apfelstrudel:

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Eismaschine vorkühlen.

Rosinen in Apfelbrand einlegen und solange wie möglich ziehen lassen.

Äpfel waschen und schälen. Das Kerngehäuse ausstechen, Fruchtfleisch in dünne Scheiben schneiden. Zitrone halbieren, den Saft auspressen und die Äpfel damit marinieren.

50 g Butter in einer Pfanne schmelzen. Semmelbrösel und Mandelstifte darin goldbraun anrösten, Zucker darüber streuen und leicht karamellisieren lassen. Zimt zufügen und abkühlen lassen.

80 g Butter in einem Topf schmelzen.

Den Teig dünn ausrollen. Den Strudelteig dünn mit der flüssigen Butter bestreichen. Den Teig längs bis zur Hälfte mit der Semmel-Mischung bestreuen. Äpfel und eingeweichte Rosinen gleichmäßig darauf verteilen.

Seitenränder 4 cm einschlagen. Den Strudel vorsichtig aufrollen. Dann auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen, mit der flüssigen Butter und Ei bestreichen und auf der mittleren Schiene im vorgeheizten Backofen 20-25 Minuten backen.

Für das Joghurt-Eis:

Etwas Tonkabohne reiben und mit allen Zutaten zusammen verrühren.

Die Masse für 25 Minuten in die Eismaschine geben.

Für die Vanillesauce 1 Ei, M 300 ml Milch 200 ml Sahne 15 g Speisestärke 2 Vanilleschoten 30 g Zucker 1 Prise Salz .

Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Vanillemark herauskratzen.

Milch, Zucker Vanillemark und Vanilleschote in einem Topf zum Kochen bringen. Dabei regelmäßig umrühren.

Ei trennen und Eigelb auffangen. In einer zweiten Schüssel Sahne, Eigelb und Speisestärke gründlich miteinander verrühren.

Die Vanilleschote aus der Milch nehmen, das Sahne-Ei-Gemisch in den Topf zur Milch geben und unter ständigem Rühren nochmal kurz aufkochen. Vanillesauce vom Herd nehmen, umfüllen und kalt stellen.

Für die Garnitur:

Gericht mit Himbeeren, Minze, Tonka und Puderzucker garnieren.

Vanessa Wilcke am 29. Oktober 2025