

Apfelstrudel mit Vanille-Soße, Mandelblättchen

Für zwei Personen

Für den Apfelstrudel:

1 Packung Strudelteig	250 g säuerl. Äpfel	1 Zitrone, Saft
1 Ei	100 g Butter	30 g Rosinen
30 g Mandelblättchen	80 g Zucker	1 TL gemahlener Zimt
1 Prise Salz		

Für die Vanilles-Soße:

2 Eier	250 ml Sahne	1 Vanilleschote
3 EL Zucker		

Für die Mandelblättchen:

50 g Mandelblättchen	50 g Zucker
----------------------	-------------

Für den Apfelstrudel:

Den Backofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Butter in einen Topf geben und langsam schmelzen. Ei trennen, Eigelb auffangen und verquirlen. Eiweiß anderweitig verwerten.

Äpfel waschen, vom Kerngehäuse befreien und in kleine Stücke schneiden. Mit Zitronensaft vermischen und kurz ziehen lassen.

Mandelblättchen mit Zucker, Zimt und einer Prise Salz kurz in einer Pfanne erhitzen. Strudelteig dünn ausrollen, mit Butter bestreichen und mit Äpfeln, Rosinen und Mandeln bestreuen. Den Teig dann einrollen, mit etwas Butter und Eigelb bestreichen und für 18 Minuten im Ofen backen.

Für die Vanilles-Soße:

Topf mit Wasser für ein Wasserbad vorbereiten.

Vanilleschote halbieren und das Mark herauskratzen. Die Schote, das Mark und die Sahne vorsichtig aufkochen und anschließend die Schote entfernen.

Ein Ei trennen und das Eigelb auffangen. Eiweiß anderweitig verarbeiten.

Ein Eigelb und ein Vollei mit einem Rührgerät schaumig schlagen und die kochend heiße Vanille-Sahne hinzugeben. Dabei ständig rühren. Auf dem Wasserbad rühren, bis die Sauce dickflüssiger wird. Durch ein Sieb geben und abkühlen lassen.

Für die Mandelblättchen:

2 EL Wasser in einer Pfanne erhitzen. Zucker einrieseln lassen und unter Rühren in dem Wasser auflösen. Mandelblättchen hinzufügen und alles unter Rühren goldbraun werden lassen. Auf einem Backpapier abkühlen lassen.

Maximilian Sormani am 26. Februar 2026