

## Apfelstrudel mit Vanillesauce



Menge	Zutaten	Zubereitung	Arbeitsplanung
<b>Strudel</b>			
125g 1 Pr. 1 1 EL 75 ml 1EL	Mehl Salz Ei Öl Wasser Essig	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mehl sieben und salzen.</li> <li>In Mehlmulde geben, Wassermenge vorerst halbieren, gut durcharbeiten und abschlagen.</li> </ul>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Arbeitsplatz herrichten.</li> <li>Lebensmittel bereitstellen und abwiegen.</li> <li>Teig herstellen.</li> </ol>
1EL	Öl	<ul style="list-style-type: none"> <li>Teig rund formen, mit Öl bestreichen und 30 Min ruhen lassen.</li> </ul>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Teig ruhen lassen.</li> </ol>
<b>Füllung</b>			
500g  30 g 1 TL 40g	Äpfel  Zucker Zimt Nüsse	<ul style="list-style-type: none"> <li>Waschen, schälen, vierteln, entkernen, fein schneiden.</li> <li>Mit den Äpfeln mischen.</li> </ul>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Äpfel vorbereiten.</li> <li>Füllung herstellen.</li> </ol>
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Teig ausziehen auf einem Tuch.</li> </ul>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Backblech vorbereiten, Ofen vorheizen, Teig ausziehen.</li> </ol>
½ B.	Sahne	<ul style="list-style-type: none"> <li>Teigplatte bestreichen und belegen.</li> <li>Zusammenrollen und auf ein Blech geben.</li> </ul>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Strudel befüllen und zusammenrollen.</li> </ol>
20g	Butter	<ul style="list-style-type: none"> <li>Vor dem Backen Strudel mit zerlassener Butter bestreichen.</li> </ul>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Strudel bestreichen.</li> </ol>
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Backzeit: <b>30-45 Minuten</b></li> <li>Backtemperatur: <b>220°C Ober-/Unterhitze</b></li> </ul>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Strudel backen.</li> </ol>
<b>Vanillesauce</b>			
½ l ¼	Milch Vanilleschote	<ul style="list-style-type: none"> <li>Vanillemark aus der Schote auskratzen und mit der Milch aufkochen lassen.</li> </ul>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Vanillemilch aufkochen lassen.</li> </ol>
1 2EL 3 EL	Eigelb Zucker Stärkemehl	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mit kalter Milch anrühren und in die kochende Milch einrühren. (1x aufkochen lassen.)</li> </ul>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Mehlteiglein herstellen und in kochende Milch einrühren.</li> </ol>
1	Eiklar	<ul style="list-style-type: none"> <li>Steif schlagen und unter die erkaltete Sauce geben.</li> </ul>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Eischnee unterheben.</li> </ol>