

Apfelstrudel mit Vanillesauce



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