



# Apfelstrudel mit fertigem Strudelteig und Mandeln



## Zutaten

### Für den Apfelstrudel:

800 g	Boskop-Äpfel
3 EL	Rosinen/ Sultaninen
1 EL	Puderzucker
80 g	Mandelsplitter
1 EL	Zitronensaft
1 TL	Zimt
4 EL	Butter
100 g	brauner Rohrzucker
2 EL	Semmelbrösel
3 Blätter	Strudelteig

### Für die Vanillesoße:

2	Eigelb
10 g	Speisestärke
200 ml	Sahne
1 Prise	Salz
300 ml	Milch
60 g	Zucker
1	Vanilleschote

## Rezeptinfo

### Zutaten für 8 Portionen

Zubereitungszeit: 45 Min. + 30 Min. Backzeit

pro Portion: 1929 kJ, 461 kcal, 61,6 g Kohlenhydrate, 7,5 g Eiweiß, 21,9 g Fett, 95,3 mg Cholesterin, 3,7 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten:



## Zubereitung

Gehört für dich zum Herbst und Winter ein leckerer Apfelstrudel mit Vanillesoße einfach dazu? Dann solltest du unbedingt unseren einfachen Apfelstrudel mit einer selbstgemachten Vanillesoße ausprobieren! Unser Apfelstrudel wird mit einer leckeren Füllung aus Äpfeln, Rosinen und Mandeln und Zimt gefüllt. Aber keine Angst! Falls du keine Rosinen magst, kannst du diese auch einfach weglassen. Zu einem klassischen Apfelstrudel darf eine selbstgemachte Vanillesoße natürlich auch nicht fehlen! Deshalb zeigen wir dir auch, wie du eine Vanillesoße ganz einfach selber machen kannst. Probiere unseren einfachen Apfelstrudel mit Vanillesoße also unbedingt einmal selbst aus! Aber Vorsicht, der leckere Duft aus dem Ofen kann schnell süchtig nach mehr machen! So einfach kannst du dir die kalte Jahreszeit versüßen:

### Step 1:

Für den Apfelstrudel zuerst die Äpfel schälen und entkernen. Dann viertelst du sie und schneidest sie in ganz feine Scheiben. Nun die Apfelstücke mit Zucker, Zimt, Mandeln, Rosinen und Zitronensaft vermischen. Anschließend gibst du 2 EL Butter zusammen mit den Semmelbröseln in eine Pfanne und röstest alles gut an. Dann ebenfalls unter die Äpfel rühren. Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

### Step 2:

Jetzt lässt du nochmals 2 EL Butter schmelzen. Für den Strudel legst du das erste Strudelblatt auf einen Bogen Backpapier und bepinselst dies mit geschmolzener Butter und streust ein bisschen Zucker auf. Das zweimal wiederholen und die Strudelblätter aufeinander schichten. Dann in die Mitte die Apfelmischung geben und alles aufrollen. Mit der Nahtseite nach unten legen und nochmals mit Butter bepinseln und mit etwas Zucker bestreuen. Den Strudel auf ein Backblech ziehen und im heißen Ofen für ca. 30 Minuten backen.

### Step 3:

In der Zwischenzeit kannst du die Vanillesoße machen. Dazu zuerst die Vanilleschote auskratzen und das Mark zusammen mit der Schote, der Milch und der Sahne in einen Topf geben. Dann lässt du alles einmal aufkochen und anschließend 5 Minuten ziehen.

### Step 4:

In einem weiteren kleinen Topf die Eigelbe mit der Speisestärke, einer Prise Salz und dem Zucker gut verrühren. Danach die heiße Milch mit einem Schneebesen in die Eigelbmasse rühren. Dann den Milch-Topf auf den Herd stellen und unter ständigem Rühren solange erhitzen, bis die Soße andickt. Die Vanilleschote am Ende herausnehmen.

### Step 5:

Den fertigen Apfelstrudel aus dem Ofen nehmen, mit Puderzucker bestreuen und mit der Vanillesoße servieren.