

Apfelstrudel mit Vanillesoße



Das Rezept ist aus einem alten Klosterkochbuch, das schon meine Großmutter benutzte.

Zutaten:	Zubereitung:
Strudelteig: 250 g Mehl	auf ein Backbrett sieben. Eine Mulde in die Mitte drücken
1 kleine Prise Salz	an den Rand streuen
50 g Butter oder Margarine	in Flöckchen auf den Mehrling streuen
1 Ei	in die Mitte geben
125 ml Milch	in die Mitte geben. Von der Mitte her alles mit dem Mehl verrühren und zu einem glatten, glänzenden Teig kneten. Den Teig in 3 Portionen teilen und unter einem Geschirrtuch ruhen lassen. In der Zwischenzeit

1 kg säuerliche Äpfel	schälen, entkernen und blättrig schneiden oder hobeln. Den Teig portionsweise in Geschirrtuchgröße auswellen. Ein altes Sprichwort sagt, das man durch Strudelteig Zeitung lesen können muss! Den Teig mit 1/3 von
200 g saure Sahne	bestreichen, dabei einen Rand vomn ca. 3 cm frei lassen. 1/3 der Apfelscheiben auf dem Sauer-Rahm verteilen.
etwas Zucker und Zimt	über die Äpfel streuen. Wer mag, kann noch 1/3 von
100 g Rosinen	auf die Äpfel verteilen. Nun die 3cm Seiten des Teiges rechts und links über die Äpfel klappen und den Strudel aufrollen. Die Teigrolle in eine gebutterte Raine schlichten. Mit den anderen beiden Teigportionen ebenso verfahren und die fertigen Strudel nebeneinander in die Raine schlichten. Mit
1 Eßl Butterflocken	belegen.

Temperatur:	180 Grad Umluft
Backzeit:	ca. 1 Stunde

Schnelle Vanillesoße:	
1 Liter Milch	in einem Topf geben. Etwa 100 ml von der Milch mit
1 Pck Vanillepuddingpulver	und
1 Eßl Zucker	verrühren. Die restliche Milch zum kochen bringen und das angerrührte Puddingpulver unter rühren einfließen lassen. Noch 1-2 Minuten aufkochen lassen. Fertig.

Tipp: Die vorbereiteten Strudel lassen sich auch prima auf Vorrat einfrieren. Dazu einen 9-Liter Gefrierbeutel in eine Raine geben und jeweils 3 Strudel nebeneinander schichten. Die Luft aus den Beutel etwas absaugen und den Beutel verschließen. In der Raine einfrieren, damit der Strudel seine Form behält. Dabei können auch mehrere Beutel übereinander geschichtet werden. Zum Backen den Strudel ca. 1 Stunde vor Backbeginn aus dem Tiefkühlgerät nehmen und in der Raine auftauen lassen. Anschließend wie gewohnt backen.

Tipp 2: Wenn es einmal schnell gehen muss, die Füllung in fertigen Strudelteig aus der Kühltheke hüllen und wie gewohnt backen. Siehe Bild unten.

