



APFELSTRUDEL MIT VANILLESAUCE



QimiQ AVANTAGES

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Keine zusätzliche Bindung notwendig
- Zutaten kalt verrühren, erhitzen, fertig



30



Tipps

Der Apfelstrudel schmeckt am besten, wenn er ofenwarm serviert wird.

INGRÉDIENTS POUR 2 STRUDEL

1 paquet Tante Fanny frischer gezogener Strudelteig

20 g Beurre,

Sucre glace, pour saupoudrer

FÜR DIE FÜLLUNG

1 kg Pommes, coupé en tranches

1 Citron(s), le jus

100 g Sucre

2 cs Sucre vanillé

60 g Rosinen

60 g Chapelure

40 g Noisettes, râpée

1 cs Rhum

1 pincée Cannelle

50 g Beurre, fondu

FÜR DIE VANILLESAUCE

125 g QimiQ Classic Vanille

250 g

50 g Sucre

2 cl Rhum

1 Gousse(s) de vanille, Mark davon

PRÉPARATION

1. Backofen auf 180 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen und den Teig laut Verpackungsanleitung vorbereiten.
2. Für die Füllung: Äpfel mit Zitronensaft, Zucker, Vanillezucker, Rosinen, Brösel, Haselnüsse, Rum und Zimt vermischen. Butter schmelzen lassen, Apfelmischung dazumischen und kurz dünsten. Auskühlen lassen.
3. Jeweils 2 Strudelblätter mit geschmolzener Butter bestreichen und auf der langen Seite, ca. 2 cm überlappend, übereinander legen. Füllung auf dem unteren Drittel verteilen, Strudel einrollen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.
4. Die Strudel mit geschmolzener Butter bestreichen und im vorgeheizten Backofen ca. 35 Minuten backen.
5. Für die Vanillesauce: Alle Zutaten zusammen aufkochen und bis zur gewünschten Konsistenz köcheln lassen.
6. Apfelstrudel mit Staubzucker bestreuen und mit der Vanillesauce servieren.