



APFELSTRUDEL MIT VANILLESAUCE



QimiQ VORTEILE

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



30



leicht

Tipps

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

ZUTATEN FÜR 2 STRUDEL

1 Pkg. Tante Fanny frischer gezogener Strudelteig

20 g Butter, geschmolzen, zum Bestreichen

Staubzucker, zum Bestäuben

FÜR DIE FÜLLUNG

1 kg Äpfel, in Scheiben geschnitten

1 Zitrone(n), Saft davon

100 g Zucker

2 EL Vanillezucker

60 g Rosinen

60 g Semmelbrösel

40 g Haselnüsse, gerieben

1 EL Rum

1 Prise(n) Zimt

50 g Butter, geschmolzen

FÜR DIE VANILLESAUCE

125 g QimiQ Classic Vanille

250 g QimiQ Sahne-Basis

50 g Zucker

2 cl Rum

1 Vanilleschote(n), Mark davon

ZUBEREITUNG

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.