

Apfelstrudel mit Vanillesauce

- 1 Stk. Blätterteig rechteckig ausgewallt
etwas flüssige Butter
Paniermehl
- 4 Stk. Äpfel
- 150 g Sultaninen
Zimt

Blätterteig hauchdünn auswallen, auf Küchentuch legen und mit flüssiger Butter bestreichen. Teig mit Paniermehl bestreuen, Äpfel schälen und in Stücke (2-3 cm) schneiden. Die Apfelstücke und Sultaninen auf einer Hälfte des Teigs verteilen, Rand von ca. 4 cm frei lassen. Den Rand einlegen, Tuch anheben und Strudel locker aufrollen. Mit der Nacht unten liegend auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und mit flüssiger Butter bestreichen. Backofen auf 200 Grad vorheizen und ca. 30-40 Min. backen. Mehrmals mit restlicher Butter bestreichen.

Creme zu Apfelstrudel

- $\frac{1}{2}$ lt Milch
- 2 Stk. Eigelb
- 2 Päckli Vanillezucker
- 4 TL Maizena
event. Zucker

Alle Zutaten miteinander verrühren und aufkochen.

En Guetä

BEWA
Küchen