Warmer Apfelstrudel mit Bourbon-Vanillesoße

Apfel trifft edle Bourbon-Vanille: Türchen Nr. 3

Zutaten

Für den Strudel

350 g frischer Blätterteig
500 g saure Äpfel
60 g Zucker
1 Päckchen Bourbon-Vanillezucker
50 g Rosinen
70 g Mandelblättchen
Saft und abgeriebene Schale einer 1/2 Zitrone
30 g Butter
50 g Paniermehl
1 EL Zucker
1/2 TL Zimt
1 Ei

Für die Bourbon-Vanillesoße

200 ml Milch
4 TL Zucker
1 Bourbon-Vanilleschote
100 ml Sahne
1/2 TL Speisestärke
1 Eigelb

Zubereitung

1. Die Äpfel schälen und in kleine, dünne Scheibchen schneiden.
2. Die Apfelmasse mit 60 g Zucker, dem Bourbon-Vanillezucker, den Rosinen und blättrigen Mandeln sowie dem Saft und der abgeriebenen Schale einer halben Zitrone vermischen. Alles in einem mittelgroßen Kochtopf etwa 10 Minuten schonend dünsten.
3. In der Zwischenzeit die Butter in einem kleinen Topf schmelzen und das Paniermehl, einen EL Zucker sowie 1/2 TL Zimt einrühren und alles so lange rösten, bis das Paniermehl beginnt, sich goldbraun zu färben.
4. Die gedünstete Apfelfüllung mit der Hälfte des Paniermehl-Gemisches vermengen und den Ofen auf 200° C vorheizen.
5. Nun den Blätterteig ausrollen und die Mitte des Teigs mit der übrigen Paniermehl-Masse bestreuen.
6. Die Strudelfüllung darauf verteilen und den Apfelstrudel einrollen und ihn mit der Naht nach unten auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.
7. Das Ei mit dem Schneebesen etwas verquirlen und damit die Oberseite des Strudels gleichmäßig bestreichen.
8. Zuletzt die Oberfläche des Strudels mit einem scharfen Messer in 2cm-Abständen quer einschneiden und den Apfelstrudel bei 200 Grad etwa 40 Minuten goldgelb backen
9. Währenddessen die Vanillesoße zubereiten. Dazu die Milch zusammen mit dem Zucker und dem Mark einer Vanilleschote aufkochen.
10. In der Zwischenzeit die Sahne mit der Speisestärke gut verquirlen und die Mischung der Vanille-Milch zufügen. Alles nochmals aufkochen lassen.
11. Den Topf vom Herd nehmen und das Eigelb unterrühren (die Vanillesoße darf nicht mehr kochen!). Die Soße ggf. noch mit Zucker abschmecken.
12. Den Apfelstrudel aus dem Ofen nehmen, etwas abkühlen lassen und den noch warmen Strudel mit der Vanillesoße servieren.

Verfasser: Sarah Flieshardt