

Leckerer Apfelstrudel – knuspriger Teig mit saftigem Inhalt und süßer Vanillesoße

Knuspriger Strudelteig mit saftigem Inhalt aus süßen Äpfeln, Mandeln und Rosinen und dazu leckere Vanillesoße – das Rezept für einen Apfelstrudel von SWR4 Konditor Joachim Habiger ist die perfekte Süßspeise für die kalten Herbsttage.

Portionen: 8
 Schwierigkeitsgrad: mittel
 Koch/Köchin: Joachim Habiger

Zutaten für den Strudelteig:

- 200 g Mehl
- 3 g Salz
- 25 g Öl
- 90 ml Lauwarmes Wasser
-

Zutaten für die Apfelfüllung:

- 4 Mittelgroße Äpfel (in Scheiben geschnitten)
- 50 g Zucker
- 1 TL Zimt
- 30 g Mandelplättchen
- 50 g Rosinen
-

Zutaten für die Vanillesoße:

- 750 ml Milch
- 4 EL Zucker
- 1 Packung Vanillepudding
-

Strudelteig und Apfelfüllung zubereiten

Aus **Mehl, Salz, Öl und Wasser** rasch einen Teig herstellen und gut zwei Stunden kaltstellen.

Tipp: Wenn Sie den Teig am Vortag herstellen, lässt er sich besser dünn auseinanderziehen.

Die **Äpfel** vom Kerngehäuse befreien, schälen und in dünne Scheiben schneiden.

Tipp: Geeignet für die Apfelfüllung sind vor allem säuerliche Äpfel wie Boskop oder ein Glockenapfel.

Den bereits geschnittenen **Äpfeln** werden **Rosinen, Zimt, Zucker** und **Mandelplättchen** hinzugefügt und vermengt.

Fertigstellung des Apfelstrudels

Den **Strudelteig** auf etwas Mehl ausrollen und über den Handrücken ausdehnen bis er sehr dünn ist.

Tipp: Der Strudelteig sollte durchsichtig sein. Er ist ähnlich wie Nudelteig und enthält kaum Fett. Er muss dünn ausrollbar und elastisch sein. Je weniger Fett er enthält, desto dünner lässt er sich ausziehen.

Den ausgerollten und gezogenen **Strudelteig** auf die Arbeitsplatte legen und in der vorderen Hälfte die **Apfelfüllung** verteilen. Danach vorsichtig einrollen und auf ein Blech geben.

Tipp: Wenn der Strudel zu lang für das Backblech ist, einfach daraus ein U formen!

Den Apfelstrudel mit Milch bestreichen und anschließend goldgelb backen.

Backtemperatur: Zirka 25 Minuten bei 190 bis 200 Grad

Für die Vanillesoße 100 Milliliter **Milch** entnehmen. Die restliche Milch aufkochen. Die kalte Milch mit **Zucker** und **Puddingpulver** verrühren. Anschließend der aufgekochten Milch zugeben. Alles zusammen aufkochen und die Vanillesoße warm mit dem Strudel servieren.

Den Apfelstrudel nach dem Backen mit **Butter** bestreichen und bei Bedarf mit Puderzucker bestäuben.