

Leichter Apfelstrudel mit Vanillesauce

Rezept





Zubereitung Apfelstrudel:

- Ofen auf 175°C Umluft vorheizen.
- Äpfel schälen und in kleine Stücke schneiden.
- Butter schmelzen und mit Zimt, einer Prise Salz und Apfelmus unter die Apfelstücke mischen.
- Strudelteig ausrollen und Apfelmasse darauf verteilen.
- Strudel vorsichtig einrollen.
- Eigelb verquirlen und den Strudel damit bestreichen.
- Bei 175°C für 45 Minuten im Ofen backen.

Zubereitung Vanillesauce:

- 3 EL Milch mit 3 EL Speisestärke verrühren.
- Vanilleschote auskratzen und zusammen mit der restlichen Milch und dem Zucker aufkochen.
- Milch-Speisestärke-Mischung in den Topf hinzugeben und verrühren.
- Nach dem Aufkochen vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen.
- Die noch warme Vanillesauce mit dem Apfelstrudel genießen.

Zutaten:

(für 10 Portionen)

1 Pkg. Strudelteig
850 g Äpfel
2 EL Butter
1 TL Zimt
75 ml Apfelmus
Salz

1-2 Eigelb (zum Bestreichen)

Für die **Vanillesauce:**

500 ml leichte Milch
3 EL Speisestärke
1 Vanilleschote
2 EL Zucker