



Apfelstrudel mit Vanillesoße

Für den Strudel

200 g Dinkelmehl, Type 1050er
2-3 EL Öl, nativ, z.B. Mandel- oder Sonnenblumenöl
1 EL Apfelessig oder Zitronensaft
1 Prise Salz
90 ml Wasser, lauwarm
20 g flüssige Butter
40 g Streumehl

Alle Zutaten zu einem Strudelteig vermischen,
5 Minuten kneten und anschließend mindestens
30 Minuten abgedeckt ruhen lassen.

Füllung

1,1 kg Äpfel, in feine Scheiben geschnitten
100 g Rosinen
50 g Mandeln, fein gehackt
1 EL Honig
Abrieb und Saft von einer 1/2 Zitrone
100 g Crème fraîche
80 g Haferflocken
1/2 TL Zimt
1 Prise Vanille
20 g flüssige Butter zum Bestreichen des Strudels

Die Äpfel waschen, putzen, aber nicht schälen. In feine Scheibchen schneiden. Mit allen andern Zutaten mischen.

Nach der Ruhezeit darf der Teig auf keinen Fall mehr geknetet werden!!!
Geschirrhandtuch auf dem Arbeitstisch ausbreiten und gut mit Streumehl bestäuben, damit der Teig beim Ausrollen nicht daran festklebt. Strudelteig darauf legen, bemehlen und mit einem Wellholz sehr dünn ausrollen, bis etwa das ganze Tuch von einer dünnen Teigschicht bedeckt ist.

Etwa 3/4 der Teigfläche mit flüssiger Butter bestreichen. Die Apfelmasse auf die mit Butter vorbereiteten 3/4 des Teiges gleichmäßig verteilen.

Die Seiten ca. 1 cm einschlagen und den Strudel mit Hilfe des Tuches aufrollen. Den Strudel mit der flüssigen Butter bepinseln und bei 180°C im Backofen ca. 50 Minuten backen bis er goldbraun ist. Den Apfelstrudel vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Vanillesoße

350 ml Vollmilch
1 Pkg. Vanillezucker
2 EL Rohrohrzucker
20 g Vanille-Puddingpulver
Alle Zutaten mit der kalten Milch verrühren, langsam aufkochen und 4 Minuten köcheln lassen. Zwischendurch umrühren.



