

# Apfel-Strudel mit Vanille-Soße

**Für zwei Personen**

**Für den Strudel:**

|                           |                    |              |
|---------------------------|--------------------|--------------|
| 2 Blätter Filoteig        | 4 säuerliche Äpfel | 30 g Rosinen |
| 50 g gemahlene Haselnüsse | 50 g Semmelbrösel  | 70 g Zucker  |
| 60 g Butter               | 3 EL brauner Rum   | 10 g Zimt    |

**Für die Vanillesauce:**

|                 |             |             |
|-----------------|-------------|-------------|
| 1 Vanilleschote | 100 g Sahne | 30 g Zucker |
| 1 Ei            |             |             |

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen. Die Rosinen in dem Rum einweichen, die Haselnüsse mit den Semmelbröseln in etwas Butter anrösten. Für den Strudel den Teig mit Butter bestreichen und die angerösteten Brösel und Haselnüsse darauf streuen. Die Äpfel schälen mit dem Gurkenhobel fein schneiden, danach mit Zucker und Zimt mischen und auf den Bröseln verteilen. Die Rosinen dazugeben, das Ganze zu einem Strudel rollen, mit Butter bestreichen und im Backofen circa 20 Min backen. Für die Sauce die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark auskratzen. Beides mit dem Zucker und der Sahne aufkochen und kurz ziehen lassen. Das Ei trennen und das Eigelb mit dem Schneebesen in die Sahnemasse einarbeiten. Die Masse unter kräftigem Rühren bis kurz vor dem Siedepunkt erhitzen. Die Sauce sollte dickflüssig sein, aber nicht stocken. Den Strudel aufschneiden und zusammen mit der Vanillesauce anrichten.

Anna Stocsits am 21. November 2014