

Apfel-Strudel mit Vanille-Sahne

Für zwei Personen

Für den Apfelstrudel:

2 Äpfel	1 EL Rosinen	1 EL Mandeln, gehobelt
1 cl Rum	$\frac{1}{2}$ Vanilleschote	1 EL Honig, Akazien
2 EL Butter	2 EL Quark	1 Eigelb
4 Strudelteigblätter, frisch		

Für die Vanillesahne:

100 ml Sahne	10 g Puderzucker	1 Vanilleschote
--------------	------------------	-----------------

Den Backofen auf 190 Grad Ober-und Unterhitze vorheizen.

Die Rosinen mit dem Rum marinieren. Die Vanilleschote halbieren, längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Die Äpfel schälen, vierteln, die Kerngehäuse entfernen und das Fruchtfleisch in feine Scheiben schneiden. Die Apfelscheiben, das Vanillemark, die Mandeln und die Rosinen vermengen.

Die Strudelteigblätter auslegen. Die Butter schmelzen. Zwei Strudelteigblätter mit der Hälfte der Butter bestreichen und mit den beiden anderen Strudelblättern bedecken. Die Apfelmischung in eine feuerfeste Form geben und mit dem Honig beträufeln. Anschließend den Quark obendrauf geben. Aus dem Teig einen Deckel für die Form ausschneiden. Der Deckel sollte jeweils ein Zentimeter überstehen. Das Ei aufschlagen und das Eigelb von dem Eiweiß trennen. Das Eigelb verquirlen und den Deckelrand mit dem Eigelb bestreichen. Den Teigdeckel mit der bestrichenen Seite nach unten legen auf die Form legen. Die Teigoberseite mit der restlichen Butter bestreichen. Den Apfelstrudel im vorgeheizten Ofen für 12 bis 14 Minuten goldbraun backen.

Für die Vanillesahne die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Die Sahne, den Puderzucker und das Vanillemark steifschlagen.

Den Apfelstrudel mit der Vanillesahne auf Tellern anrichten und servieren.

Orietta Stein am 13. Mai 2015