

# Dessert

## Apfelstrudel mit Vanilleeis

### Zutaten:

200 g Mehl  
2 St. Eigelb  
100 g Zucker  
200 ml Sahne  
1 St. Vanilleschote  
1 St. Strudelteig gezogen  
4 St. Apfel säuerlich  
1 St. Zitrone  
50 ml Rum  
0.25 TL Zimt gemahlen  
50 g Rosinen  
30 g Semmelbrösel  
60 g Butter  
Puderzucker

### Zubereitung:

1. Eigelb mit 50 g Zucker auf dem Wasserbad unter ständigem Rühren cremig weiß aufschlagen. 2. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und auskratzen. Das Mark und die Schote in die Sahne geben, aufkochen und ca. fünf Minuten vorsichtig köcheln lassen. 3. Nach kurzer Abkühlphase die Sahne durch ein Sieb zu der Eimasse geben, dabei ständig rühren. 4. Nun die Masse auf dem Wasserbad nochmals aufschlagen und dann kalt rühren. 5. Jetzt friert man das Eis in der Eismaschine so lange ein, bis es eine cremige Konsistenz hat. 6. Äpfel waschen, schälen, entkernen. 7. Äpfel vierteln und in feine Scheiben schneiden. 8. Mit Zucker, Zimt, Zitronensaft, Rum und Rosinen (die Rosinen kann man auch vorher in Rum einlegen) in einer Schüssel gut vermischen. Teig, falls nicht fertig gekauft: a. Das Mehl in eine Schüssel geben. Öl, lauwarmes Wasser, Salz und einige Tropfen milden Essig dazugeben und zu einem weichen Teig verarbeiten. Er darf nicht an den Händen kleben. (Eventuell etwas Wasser oder Mehl dazugeben). b. Gut verkneten und auf einem Brett schlagen bis er seidig glatt ist. Zu einem Laibchen formen, auf einen bemehlten Teller legen und die Oberfläche leicht mit Öl bestreichen. c. Mit einer vorgewärmten Schüssel zugedeckt ca. 30 Minuten rasten lassen. d. Danach den Strudelteig ausrollen und ausziehen. Hierbei hilft ein Geschirrtuch. 9. Geschirrtuch mit Mehl bestreuen und den Teig darauf ausbreiten. 10. Der Teig wird mit flüssiger Butter bestrichen und die Semmelbrösel darauf verteilt. 11. Apfelmasse im unteren Drittel auf dem Teig geben und zu einem Strang formen. Dabei die Ränder (ca. 4-5cm) frei lassen. Links und rechts die freigelassenen Teigränder nach innen klappen. 12. Den Teig mithilfe des Tuches, beginnend von dem unteren Drittel mit der Apfelfüllung, aufrollen und dann den Strudel mithilfe des Geschirrtuches auf das vorbereitete Blech mit Backpapier setzen. Dabei das Teigende nach unten schauen lassen. 13. Mit Butter bestreichen. Circa 40 Min. bei 160°C Umluft backen. Nach Belieben während des Backens erneut mit etwas Butter bestreichen. 14. Mit Puderzucker bestäuben und mit Vanilleeis servieren.