



# Apfelstrudel mit Vanillesauce von Sofie Keller

Mengen für 26 Personen

624 g Strudelteig	
260 g Paniermehl	Semmelbrösel
130 g Butter	In einer Pfanne erhitzen, Semmelbrösel beigegeben und goldbraun anrösten.
364 g Zucker	
26 g Zimt	Mit dem Zucker mischen.
442 g Rosinen	
2.6 cl Zitronensaft	
2.6 kg Äpfel	sauer, geschält, in Scheiben geschnitten Alle Zutaten vermengen.
130 g Butter	geschmolzen Die Strudelteige voneinander trennen, einen Teig auf ein leicht feuchtes Tuch legen und mit Butter bestreichen. Den nächsten Teig darauf platzieren, den Vorgang wiederholen. (Wird der Betty Bossi Teig verwendet, werden so alle 4 Teilstücke einer Packung geschichtet.) Die Füllung auf dem Teig verteilen und mit dem Tuch vorsichtig einrollen. Den Teig auf ein mit Butter bestrichenes Blech rollen und nach Packungsbeschreibung backen.
520 g Butter	geschmolzen, heiss Den Strudel nach dem Backen sofort bestreichen.
2.6 kg Vanillecreme (fertig)	Dazu servieren.