

Apfelstrudel mit Vanillesauce von marta ostertag

Mengen für 25 Personen

Vor- und zubereiten: ca. 35 Min.

Backen: ca. 35 Min.

vegetarisch

Quelle: <https://www.bettybossi.ch/>

Gewürze: Zimt

781 g Mehl	
7.5 g Salz	
3.125 Stück Eier	frisch
1.38 dl Rapsöl	
2.25 dl Wasser	lauwarmes
1.88 kg Äpfel	
3.125 Stück Zitronen	
156 g Trauben	dunkle Sultaninen
188 g Haselnüsse gemahlen	
156 g Butter	

Ofen auf 200 Grad vorheizen. Äpfel vierteln, Kerngehäuse entfernen, quer in feine Scheiben schneiden. Zitronenschale dazureiben, Saft dazupressen. Cranberry, Nüsse und Zimt daruntermischen.

Butter in einer kleinen Pfanne schmelzen, etwas abkühlen. Einer der 4 Strudelteige auf ein nasses Tuch legen, mit Butter bestreichen, nächste Schicht Strudelteig quer darauflegen usw. Füllung auf dem unteren Teig Drittel verteilen, dabei seitlich einen Rand von ca. 2 cm frei lassen. Tuch anheben, Strudel locker aufrollen, mit dem Verschluss nach unten auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, mit wenig Butter bestreichen.

Backen: ca. 35 Min. in der unteren Hälfte des Ofens. herausnehmen, etwas abkühlen, lauwarm servieren.

Tipp: Der Strudel schmeckt frisch am besten. Er kann auch nochmals bei 200 Grad ca. 5 Min. aufgebacken werden.