

Apfelstrudel mit Vanillesauce

Zutaten	Menge bei Personen			
	12	16	8	
Strudelteig				
Mehl	375	500	g	250
Salz	3/4	1	TL	1/2
Eier	1.5	2	St	1
Oel	4.5	6	EL	3
Wasser lauwarm	7.5	10	EL	5

Vorbereitung ca. 30 Min.

Zubereitung ca. 1.25 h

Füllung

Aepfel (säuerlich)	900	1200	g	600
Zitrone	1.5	2	St	1
Cranberrys	75	100	g	50
Haselnüsse	6	8	EL	4
Zucker	6	8	EL	4
Zimt				wenig
Butter	75	100	g	50

vierteln, quer in feine Scheiben
50 % Schale abreiben

Aepfel und alle Zutaten in Schüssel mischen

flüssig, abgekühlt

Vanillesauce

Milch	7.5	10	dl	5
Vanillestängel	1.5	2	St	1
Zucker	3	4	EL	2
Eier	1.5	2	St	1

Samen auskratzen

Alle Zutaten mit Schwingbesen verrühren, unter ständigem Rühren bei Hitze zum kochen bringen. Sobald die Masse bindet, Pfanne sofort von der Platte nehmen, ca 2 Miniterrühren.

Sauce durch ein Sieb in Saucière giessen, lauwarm servieren.