

## *Apfelstrudel mit Vanillesauce*

Für ca. 4 Personen

1 Packung Strudelteig  
0,60 kg Äpfel  
1 Stück Zitrone  
0,03 kg Butter  
0,03 kg Brösel  
0,02 kg Zucker  
1 Prise Zimt  
0,02 kg Rosinen  
0,04 kg Butter

- ❖ rüsten
- ❖ Butter schmelzen, Brösel anrösten, mit Zucker und Zimt mischen
- ❖ Zitrone auspressen
- ❖ Äpfel schälen, vierteln, entkernen, blättrig schneiden, mit Zitronensaft mischen
- ❖ Butter schmelzen
- ❖ Strudelteig auf bemehltem Tuch auflegen
- ❖ 2/3 mit Butterbröseln belegen, darauf Apfelfülle geben
- ❖ restliche Teigfläche mit flüssiger Butter bestreichen, einschlagen, einrollen, mit Butter bestreichen
- ❖ bei 200 °C ca. 30 Minuten backen
  
- ❖ Vanillesauce:  
0,5 l Milch mit 0,02 kg Zucker und 1 Packung Vanillepudding auf dem Ofen nach Anleitung kochen



## *Applestrudl with vanilla sauce*

For about 4 persons

1 package of strudl dough  
0,60 kilo of apples  
1 lemon  
0,03 kilo butter  
0,03 kilo bread crumbs  
0,02 kilo suger  
1 pinch of cinnamon  
0,02 kilo raisins  
0,04 kilo butter

- ❖ prepare
- ❖ melt butter
- ❖ mix butter, bread crumbs, sugar and cinnanom
- ❖ squeeze lemon
- ❖ peel and slice apples
- ❖ mix with lemon juice
- ❖ melt butter
- ❖ place dough on washcloth
- ❖ put apples and bread crumbs on dough
- ❖ roll dough
- ❖ spread butter on top
- ❖ bake at 200 degrees celcius for 30 minutes
  
- ❖ vanilla sauce:

0,50 liter milk, 0,02 kilo sugar,  
1 packet of vanilla powder  
warm milk on stove

