



Apfelstrudel mit Tonkabohnen-Sauce

Schritte: 9

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zutaten

1 Stück

	Apfelstrudel:	300 g	Weizenmehl
120 ml	lauwarmes Wasser	60 ml	Speiseöl
	Prise Salz	600 g	säuerliche Äpfel (z. B. Boskop)
60 g	Zucker	1/2 TL	Zimt
2 EL	Zitronensaft	50 g	Rosinen
50 g	geröstete Mandelblättchen	1 Päckchen	Vanillezucker
30 g	Butter		Puderzucker
	etwas Mehl zur Verarbeitung		Tonkabohnen-Sauce:
200 ml	Milch		etwas Abrieb von einer Tonkabohne
40 g	Zucker	1	Ei
100 g	Sahne	1/2 TL	Speisestärke

Zubereitung

1. Mehl, lauwarmes Wasser, Öl und Salz in eine Rührschüssel geben. Mit den Knethaken des Handrührgeräts kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe mischen. Danach mit den Händen durchkneten und zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig mit etwas Speiseöl bestreichen. Zugedeckt mind. 30 Min. ruhen lassen.
2. Backofen auf 180 °C (Umluft: 160 °C) vorheizen.
3. Mandelblättchen in einer beschichteten Pfanne ohne Öl anrösten. Äpfel schälen und das Kerngehäuse entfernen. In Würfel schneiden. Mit Zucker, Vanillezucker, Zimt, Zitronensaft, Rosinen und gerösteten Mandelblättchen vermischen.
4. Die Butter in einem Topf zerlassen. Den Strudelteig auf einem leicht bemehlten Geschirrtuch mit einem Nudelholz möglichst dünn zu einem Rechteck ausrollen. Dann den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegten Backblech legen und mit den Händen weiter ausziehen.
5. Die Teigränder mit etwas zerlassenen Butter bestreichen. Apfelmischung im unteren Drittel auf den Teig geben. Dabei die Ränder ca. 4 - 5 cm frei lassen.
6. Anschließend die Seitenränder nach innen klappen. Den Teig von unten nach oben aufrollen. Das Teigende sollte nach unten schauen. Mit der restlichen zerlassenen Butter bestreichen.
7. Etwa 40 Min. goldbraun backen. Nach dem Backen mit Puderzucker bestäuben.
8. Für die Tonkabohnen-Sauce zuerst die Milch mit Zucker und etwas Abrieb der Tonkabohne aufkochen. Danach vom Herd nehmen.
9. Anschließend das Ei mit Sahne und Speisestärke verrühren. Danach unter ständigem Rühren in die abgekühlte Milch geben und noch mal aufkochen lassen. Die fertige Sauce in ein Kännchen umfüllen.

Die Zutaten für dein Lieblingsrezept findest du in deinem Selgros Markt

Hast du Lust bekommen, das Rezept auszuprobieren? Dann nichts wie auf zu Selgros! Dort findest du alle **Zutaten für dein Lieblingsrezept**, die du zum Nachkochen brauchst. In unseren Märkten findest du erstklassige Produkte, um dieses und andere Rezepte nachzukochen – von frischem Obst und Gemüse über erstklassige Fisch- und Fleischspezialitäten bis hin zu besonderen Zutaten, Gewürzen, Ölen und mehr. Mit einer riesigen Auswahl von mehr als 60.000 Artikeln auf Verkaufsflächen von bis zu 11.000 Quadratmetern decken wir an **38 Standorten** in ganz Deutschland den Bedarf von Einzelhändlern, Selbständigen, Freiberuflern, Vereinen, Kleinunternehmern, Gastronomen, Handwerkern und anderen Gewerbetreibenden. Schau dir noch schnell unsere aktuellen Angebote an – es lohnt sich!

UNSERE AKTUELLEN ANGEBOTE

Viele weitere Rezepte bei Selgros entdecken

Entdecke viele weitere Rezepte bei Selgros: Wir haben für dich eine **große Auswahl** an Koch-, Back- und Grill-Rezepten zusammengestellt. Hier wirst du garantiert fündig! Du kannst in unserer **Rezeptsuche** ganz einfach nach Schlagwörtern wie beispielsweise Hauptkomponenten oder bestimmten Zutaten suchen. Oder du lässt dich von unseren Kategorien inspirieren. In unserem **Filter** findest du alles - von alkoholfreien Cocktails, Burger, Fleischgerichten, Beilagen, Gebäck, Pasta, Salaten bis hin zu vegetarischen Gerichten. Einfach die gewünschte Kategorie anklicken und du kannst aus einer Vielzahl toller Rezepte **zum Kochen und Backen** auswählen und stöbern.

Zudem findest du hier auch alle Rezepte, die wir in unseren aktuellen Angeboten haben. Ebenso bieten wir saisonale Rezepte wie Spargel- oder Erdbeerrezepte, Grill-Rezepte, Gerichte aus der herbstlichen Küche wie Flammkuchen oder Aufläufe. Unsere Rezeptwelt wird ständig um weitere tolle Gerichte und Kochideen erweitert. Es lohnt sich regelmäßig auf unserer Rezeptseite vorbeizuschauen.

Lass dich von unserer Rezeptvielfalt inspirieren und finde dein neues Lieblingsrezept. Wir wünschen dir **viel Spaß beim Entdecken, Stöbern und Nachkochen**.

WEITERE REZEPTE ENTDECKEN