

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 29. Oktober 2025 ▪**
ChampionsWeek ▪ "Füllungen" mit Nelson Müller



Vanessa Wilcke

Apfelstrudel mit Joghurt-Eis und Vanillesauce

Zutaten für zwei Personen

Für den Apfelstrudel:

1 Pck. Strudelteig aus dem Kühlregal
 1 kg säuerliche Äpfel, z.B. Boskop
 1 Zitrone, Saft
 1 Ei
 130 g Butter
 100 ml Apfelbrand
 50 g Rosinen
 60 g Mandelstifte
 60 g Semmelbrösel
 1 TL Zimtpulver
 80 g Zucker

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Eismaschine vorkühlen.

Rosinen in Apfelbrand einlegen und solange wie möglich ziehen lassen. Äpfel waschen und schälen. Das Kerngehäuse ausstechen, Fruchtfleisch in dünne Scheiben schneiden. Zitrone halbieren, den Saft auspressen und die Äpfel damit marinieren.

50 g Butter in einer Pfanne schmelzen. Semmelbrösel und Mandelstifte darin goldbraun anrösten, Zucker darüber streuen und leicht karamellisieren lassen. Zimt zufügen und abkühlen lassen.

80 g Butter in einem Topf schmelzen.

Den Teig dünn ausrollen. Den Strudelteig dünn mit der flüssigen Butter bestreichen. Den Teig längs bis zur Hälfte mit der Semmel-Mischung bestreuen. Äpfel und eingeweichte Rosinen gleichmäßig darauf verteilen. Seitenränder 4 cm einschlagen. Den Strudel vorsichtig aufrollen. Dann auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen, mit der flüssigen Butter und Ei bestreichen und auf der mittleren Schiene im vorgeheizten Backofen 20-25 Minuten backen.

Für das Joghurt-Eis:

300 g griechischer Joghurt, 10 % Fett
 350 g Sahne
 Tonkabohne, zum Reiben
 90 g Zucker

Etwas Tonkabohne reiben und mit allen Zutaten zusammen verrühren. Die Masse für ca. 25 Minuten in die Eismaschine geben.

Für die Vanillesauce

1 Ei, Größe M
 300 ml Milch
 200 ml Sahne
 15 g Speisestärke
 2 Vanilleschoten
 30 g Zucker
 1 Prise Salz

Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Vanillemark herauskratzen.

Milch, Zucker Vanillemark und Vanilleschote in einem Topf zum Kochen bringen. Dabei regelmäßig umrühren.

Ei trennen und Eigelb auffangen. In einer zweiten Schüssel Sahne, Eigelb und Speisestärke gründlich miteinander verrühren.

Die Vanilleschote aus der Milch nehmen, das Sahne-Ei-Gemisch in den Topf zur Milch geben und unter ständigem Rühren nochmal kurz aufkochen. Vanillesauce vom Herd nehmen, umfüllen und kalt stellen.

Für die Garnitur: Gericht mit Himbeeren, Minze, Tonka und Puderzucker garnieren.

5-6 Himbeeren

1-2 Zweige Minze

Tonkabohne, zum Reiben

Puderzucker, zum Bestäuben

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.