▪ Die Küchenschlacht – Menü am 24. November 2026 ▪
ChampionsWeek ▪ "Österreichische Mehlspeisen" mit Johann Lafer



Katherina Gleich

Apfelstrudel mit Vanillesauce und karamellisierten Walnüssen

Zutaten für zwei Personen

Für den Strudelteig:
1 Spritzer Weißweinessig
2 EL neutrales Öl + Öl zum Einstreichen
250 g Weizenmehl, Type 550 + Mehl, zum Ausrollen
1 Prise Salz

Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Mehl und Salz mischen. Öl, Weißweinessig und ca. 120 ml lauwarmes Wasser dazugeben und ca. 2 Minuten zu einem glatten Teig kneten.

Eine Schüssel mit Öl auspinseln. Den Teig hineinlegen und mit Öl bestreichen. Mit Frischhaltefolie abdecken. Eine mit heißem Wasser ausgekochte Edelstahlschüssel darüber setzen und ca. 5 Minuten ruhen lassen. Teig auf einem bemehlten glatten Baumwoll-Küchentuch dünn ausrollen und anschließend mit den Händen möglichst dünn ausziehen.

Für die Füllung:
4 Äpfel, Boskoop
1 Zitrone, Saft
80 g Rosinen
30 g Butter
1 EL Rum 40%
50 g Semmelbrösel
50 g Zucker
2 TL gemahlener Zimt

Rosinen in Rum mit etwas Wasser und Zucker einweichen.

Zitrone halbieren und den Saft auspressen.

Äpfel schälen und Kerngehäuse entfernen. In dünne Scheiben schneiden. Mit Zucker, Zimt, Zitronensaft und Rosinen vermengen.

Butter in einer Pfanne schmelzen, Semmelbrösel zugeben und 2-3 Minuten goldbraun rösten. Mit der Apfelmasse vermengen.

Für die Fertigstellung:

Den Strudelteig mit der Apfelmasse füllen. Ca. 1 cm Rand freilassen.

Die Seiten etwas einschlagen und den Strudel mithilfe des Baumwoll-Küchentuchs aufrollen.

Mit der Naht nach unten auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben. Im Ofen bei 200 °C Ober-/Unterhitze 20-25 Minuten backen.

Für die Vanillesauce:
3 Eier
300 ml Sahne
1 Vanilleschote
50-60 g Zucker
Tonkabohne, zum Reiben
1 Prise Fleur de Sel

Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark herauskratzen. Vanilleschote, Vanillemark, Zucker und Sahne in einen Topf geben und erhitzen. 10 Minuten ziehen lassen. Eier trennen und die Eigelbe auffangen. Eigelbe zur der Sahne-Mischung geben und kurz vor dem Siedepunkt erhitzen. So lange rühren, bis eine dickflüssige Vanillesauce entsteht. Mit etwas geriebener Tonkabohne und einer kleinen Prise Fleur de Sel abschmecken.

Für die Walnüsse:
50 g Walnüsse
1 EL Butter
2 EL Zucker
1 Prise Fleur de Sel

Butter und Zucker in eine Pfanne geben und schmelzen. Walnüsse zugeben und im Karamell wenden, sodass alle Nüsse gleichmäßig überzogen sind. Auf ein Backpapier geben und auskühlen lassen.

Für die Garnitur:
1 Zweig Minze
Puderzucker, zum Bestreuen

Strudel mit Minze und Puderzucker garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.