Tiroler Apfelstrudel

Zutaten für vier Personen
6 Äpfel (z.B. Braeburn)
1 ½ EL Rosinen
Saft von einer Orange
1 EL Zimtzucker
1 Vanilleschote
Abrieb von einer unbehandelten Zitrone
40 g Butter
2 EL Semmelbrösel
2 EL gehackte Walnüsse
1 Packung Blätterteig (Kühltheke)

Eistreiche:
1 Eigelb
3 EL Milch

1 ½ Puderzucker
125 ml Vanillesauce
4 Minzekrönchen

Zubereitung (circa 45 Minuten)

Semmelbrösel und Walnüsse in Butter anrösten. Äpfel schälen, Kernhaus ausstechen, vierteln und in Blättchen schneiden. In Orangensaft eingeweichte Rosinen, Zimtzucker, Mark einer Vanilleschote, Zitronenabrieb, Semmelbrösel und Walnüsse zufügen. Alles gut vermengen und circa 15 Minuten einziehen lassen.

Strudelblätterteig auf mehlierter Arbeitsfläche auflegen. Am obersten Drittel Streifen einschneiden. Apfelmasse auf Teigmitte längs anhäufeln und untere Teigseite auf Apfelmasse einschlagen. Mit Eistreiche seitlich und obenauf einpinseln. Eingeschnittene Teigseite darüber schlagen und den ganzen Strudel mit Eistreiche einpinseln. Auf mit Backpapier ausgelegtem Backblech geben und im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Ober-/Unterhitze) goldgelb ausbacken. Anschließend in Strudelstücke schneiden und mit Puderzucker stäuben. Vanillesauce als Spiegel auf flachen Tellern angießen. Strudel darauf setzen und mit Minzekrönchen garnieren.

Nährwert pro Portion
785 kcal – 48 g Fett - 9 g Eiweiß – 79 g Kohlenhydrate – 6,5 BE