

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 21. Februar 2024** ▪  
ChampionsWeek ▪ **"Österreichische Mehlspeisen" mit Alexander Kumptner**



Anneke Bohlen

**Apfelstrudel mit cremiger Vanillesauce,  
Cranberrykompott und karamellisierten Mandelblättchen**

Zutaten für zwei Personen

**Für den Strudelteig:**

200 g Mehl, Type 405 + Mehl zum Ausrollen  
2 EL Sonnenblumenöl  
1 Prise Salz

Den Backofen auf 230 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

120 ml heißes Wasser mit Mehl, Öl und Salz in einer Küchenmaschine zu einem glatten Teig verkneten. Anschließend den Teig in Frischhaltefolie wickeln und ruhen lassen. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche mit einem Nudelholz sehr dünn ausrollen und mithilfe der Handrücken von der Mitte her über ein bemehltes Küchentuch ausziehen. Der Teig sollte so dünn sein, dass man das Muster des Handtuches hindurchsehen kann.

**Für die Apfelfüllung:**

3 Äpfel, Sorte Boskop  
50 g getrocknete, gesüßte Cranberrys  
1 Zitrone, Saft  
1 EL Butter  
3 cl Apfelbrand  
½ TL gemahlener Zimt

Cranberrys mit dem Apfelbrand vermischen und ziehen lassen. Äpfel waschen und schälen. Das Kerngehäuse entfernen und das Fruchtfleisch in Stifte schneiden. Mit dem Saft der Zitrone beträufeln.

Butter in einem Topf erhitzen und die Apfelstücke darin kurz dünsten. Anschließend mit Zimt und den Cranberrys vermischen

**Für Die Bröselmischung:**

60 g Mandelstifte  
50 g Butter  
60 g Panko  
40 g Zucker  
½ TL gemahlener Zimt

Butter in einer Pfanne erhitzen. Panko und Mandelstifte darin goldbraun rösten. Zucker hinzufügen und leicht karamellisieren lassen. Anschließend Zimt hinzufügen und abkühlen lassen.

**Für die Fertigstellung:**

80 g Butter  
Puderzucker, zum Bestäuben

Butter in einen Topf geben und schmelzen. Strudelteig mit einem Teil der flüssigen Butter bestreichen und längs mit der Bröselmischung bestreuen. Apfel-Cranberry-Mischung auf den Bröseln verteilen und die Seitenränder vorsichtig zur Mitte hineinschlagen. Mithilfe des Tuches den Strudel aufrollen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Den Strudel mit der restlichen flüssigen Butter bestreichen und bei 180° ca. 20-25 Minuten goldbraun backen.

Den noch warmen Strudel mit Puderzucker bestreuen.

**Für die Vanillesauce:**

1 Vanilleschote  
2 Eier  
250 ml Sahne  
2 EL Zucker

Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Die ausgekrazte Vanille und das Mark mit der Sahne aufkochen und kurz ziehen lassen. Die Schote entfernen.  
Ein Ei trennen und das Eigelb auffangen. Ein Ei und ein Eigelb in einem Metallgefäß mit einem Schneebesen schaumig aufschlagen. Die Sahnemischung noch einmal aufkochen lassen und unter ständigem Rühren zu den Eiern geben. Die Schüssel auf ein Wasserbad setzen und unter Rühren vorsichtig erhitzen (80-82 Grad), bis die Sauce die gewünschte Konsistenz erhält. Anschließend die Sauce durch ein Sieb gießen, mit Zucker abschmecken und beiseitestellen.

**Für das Kompott:**

150 g frische Cranberries, alternativ TK-  
Cranberries  
60 ml Cranberrysaft  
30 g Zucker  
Gemahlener Zimt, zum Abschmecken

Zucker in einer Pfanne leicht karamellisieren lassen und mit Cranberrysaft ablöschen. Cranberries dem Zuckersaft hinzufügen. Alles leicht köcheln lassen. Wenn die Cranberries beginnen zu platzen, Hitze reduzieren und ziehen lassen. Mit Zimt abschmecken.

**Für die Mandelblättchen:**

50 g Mandelblättchen  
50 g Zucker

2 EL Wasser in einer Edelstahlpfanne erhitzen. Zucker einrieseln lassen und unter Rühren in dem Wasser auflösen. Mandelblättchen hinzufügen und alles unter Rühren goldbraun werden lassen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.