

Apfelstrudel-Taschen mit Vanillesauce



Wohliges Winterdessert: Schichten aus knusprigem Strudelteig mit warmer Apfel-Sultaninen-Füllung und selbstgemachter Vanillesauce.

Eines der beliebtesten österreichischen Nationalgerichte gibt es heute bereits vorportioniert im Taschenformat. Mit dieser Zubereitungsart gelingt der Apfelstrudel schneller und einfacher als im Original, schmeckt aber mindestens ebenso gut! Zum fruchtigen Klassiker serviert man traditionell Vanillesauce. Diese lässt sich im Handumdrehen kochen, während die Strudeltaschen im Ofen backen.

Wenn von der Süßspeise etwas übrigbleibt, kann man sie gut einfrieren, indem man die Strudelreste auf einem Backpapier ausbreitet, ohne dass sie sich berühren. Nach dem Einfrieren sollten sie in eine Frischhaltefolie eingewickelt und vorzugsweise in einen Gefrierbeutel oder in eine Tupperware gelegt werden. Zum Auftauen die Taschen bei 160 Grad Umluft für 10 bis 12 Minuten erwärmen, dann schmecken sie wieder wie frisch zubereitet.

Apfelstrudel-Taschen

- 35 g Baumnüsse, gemahlen
- 1½ EL Zucker
- 2 EL Sultaninen
- ½ TL Zimt
- 3 mittelgrosse süß-saure Äpfel, geschält, in 1½ cm grosse Stücke geschnitten
- 1 Portion Strudelteig
- Etwas geschmolzene Butter zum Bestreichen
- Puderzucker zum Bestäuben

Vanillesauce

- 1 Vanilleschote
- 3 dl Vollmilch
- 2 Eigelb
- 2 EL Zucker
- ¾ EL Maisstärke

Apfelstrudel-Taschen

1. Den Backofen auf 170 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.

2. Gemahlene Baumnüsse, Zucker, Sultaninen und Zimt in einer Schüssel vermischen. Apfelstücke begeben und nochmals mischen.
3. Eine Portion Strudelteig enthält zwei Teigblätter. Das erste Blatt auf ein Küchentuch legen und mit einer dünnen Schicht Butter bestreichen. Das zweite Blatt darüber legen.
4. Den doppelagigen Strudelteig in 4 gleich grosse Stücke schneiden.
5. Die Apfel-Nuss-Mischung mittig auf die vier Teilstücke verteilen und einpacken. Dabei jede Ecke zur Mitte hin falten (wie ein quadratisches Kuvert).
6. Die Apfelstrudel-Taschen auf das vorbereitete Blech legen und für circa 20 Minuten – bis die Oberfläche goldbraun ist – im vorgeheizten Ofen backen.

Vanillesauce

1. In der Zwischenzeit die Vanillesauce zubereiten. Dafür die Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark herauskratzen.
2. Schoten, Mark, Milch, Eigelb, Zucker und Maisstärke in einen Topf geben und gut verrühren.
3. Bei mittlerer Hitze warm werden lassen, bis die Sauce eindickt. Vom Herd nehmen und noch ein wenigiterrühren. Schoten entfernen und die Sauce durch ein Sieb streichen.
4. Die Apfelstrudel-Taschen mit etwas Puderzucker bestäuben und noch warm mit der Sauce servieren.

Zubereitungsdauer: circa 40 Minuten

Mauler Cordon Rosé demi-sec

Klares Lachsrosa. Feine Aromen von Beeren, Zitrusfrüchten und Waldboden. Im Gaumen feine Mousse, spritzige Säure und lang anhaltend im Abgang.



[Jetzt im Weinshop ansehen >](#)