



ZUTATEN

**APFELSTRUDEL:**

- 1 Rolle Blätterteig
- 1 Boskop Apfel
- 30g Rosinen
- 15ml Rum
- 20g gehobelte Mandeln
- 50g Zucker
- 2 TL Zimt
- 30ml Sahne
- 15g Paniermehl
- 30g Butter

**VANILLESAUCE:**

- 250ml Milch
- ½ Vanilleschote
- 3 Eigelb
- 30g Zucker

**MINI APFELSTRUDEL & VANILLESAUCE**

REZEPT FÜR: 12 STÜCK  
DAUER: 40 MINUTEN

1. Ofen auf 180°C Ober-/Unterhitze
2. Für die Mini-Apfelstrudel den Boskop Apfel entkernen, in feine Würfel schneiden und anschließend noch feiner hacken. Rosinen ebenfalls hacken und in ein kleines Glas geben. Rum zu den Rosinen geben und ca. 5 Minuten ziehen lassen. Während dessen gehobelte Mandeln zu den Apfelstücken bröseln, 30g Zucker und 1 TL Zimt einrühren und mit Sahne verfeinern. Zum Abschluss die getränkten Rum-Rosinen zufügen und alles gut vermischen
3. Den Blätterteig in 12 gleichmäßige Stücke schneiden (4x3 Stücke) und alle mit etwas Paniermehl bestreuen. Das Paniermehl saugt beim Backen die Feuchtigkeit der Äpfel auf, damit die fertigen Apfelstrudel knusprig bleiben
4. Jeweils 1 – 1 ½ TL Apfelmischung in die Mitte jedes Blätterteigstückchens geben. Die Ränder mit etwas Butter bestreichen und den Teig zusammen klappen. Die nun äußeren Ränder mit einer Gabel eindrücken und die obere Hälfte des Apfelstrudels mit Butter bepinseln und mit dem übrigen Zucker (20g) und Zimt (1 TL) bestreuen
5. Die Mini-Apfelstrudel mit Abstand zueinander auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und im vorgeheizten Backofen 25 Minuten goldbraun backen
6. Während des backen kann die Vanillesauce vorbereitet werden. Hierfür die Milch mit der Vanilleschote bei mittlerer Herdstufe aufkochen. Wenn die Milch heiß ist die Vanilleschote heraus nehmen, das Mark auskratzen und dieses in die Milch einrühren. Die Eigelbe mit dem Zucker in einer Schüssel aufschlagen, die heiße Milch nach und nach unter ständigem Rühren zufügen. Wenn beides gut vermischt ist die Masse wieder zurück in den Topf geben und erneut bei niedriger Herdstufe aufkochen und eindicken lassen
7. Die Vanillesauce mit den noch warmen Apfelstrudeln servieren

