

Apfelstrudel mit Vanillesauce



Tillbehör
För 8 personer

Strudeldeg

1,0 dl mjölk
3,0 dl mjöl
1 ägg (litet el. medel)
2 msk olja
½ msk vittvin
Salt
Olja till strykningen
Mjöl för bearbetning

Fyllning

50 g mandeflan
100 g smör
60 g ströbröd
150 g socker
1 citron
800 g syrliga äpplen
40 ml Calvados
40 ml brun rom
50 g russin
½ tesked malen kanel
Florsocker för dekoration

Strudeldeg

Mjölken skall vara ljummen. Blanda mjöl, ägg, olja, vittvin, 1 nypa salt och mjölk (**ha lite extra mjölk i beredskap**) blanda med degblandaren. Knåda det sista med händerna till en slät fin degklump. Pensla degen med olja och täck den med gladpack. Ställ den på en varm plats i 2 timmar.

Rosta mandelbladen guldbruna i en torr stekpanna. Smält 40 g smör i en stekpanna håll i 60g ströbröd och 40 g socker värm på medelvärme tills det blir gyllenbrunt. Låt det svalna.

Pressa citronen. Skala äpplena dela i fjärdedelar, kärna ur och skiva i 2-3 mm tjocka skivor. Blanda äpplen, citronsaft, resten av sockret, Calvados, Rom, Russin, kanel och mandel.

Smält resten av smöret och ställ åt sidan.

Ta fram strudeldegen och lägg den på en mjölad kökshandduk, kavla ut den grovt. Töj ut degen för hand till en platta på ca 60 x 60 cm. Skär bort de tjockare kanterna. Pensla kanterna ca 10 cm med ca hälften av det smälta smöret, strö på ströbrödsblandningen lämna det penslade kanterna fria.

Fördela äppelfyllningen, vik in kanterna av degen. Rulla ihop strudel med hjälp av handduken.

”Klistra” ihop kanterna. Lägg ett bakplåtspapper på en bakplåt och lyft över strudeln med hjälp av handduken. Degskarven nedåt på plåten. Pensla strudel med resten av det smälta smöret. Baka i varmluftsugn 180° 20-25 minuter

Innan servering strö över florsocker.

Vanillesauce

Vaniljsås

6 pers

1 vaniljstång
250 ml mjölk
250 vispgrädde
6 äggulor (medelstora)
80 g florsocker

Vaniljsås

Dela vaniljstången på längden, skrapa ur fröna och låt stång och frö koka med mjölk och grädde.

Rör ihop äggulor och florsocker till en krämig smet. Blanda i den varma mjölk och gräddblandningen under omröring.

Håll allt i en skål och värm över ett vattenbad under omrörning till en krämig konsistens.

Sila bor vaniljstången, ställ kallt tills servering.