

Mini-Apfelstrudel

(4 Portionen)

Für den Strudel:

1 Packung Yufkateig
Zerlassene Margarine
Eine kleine Packung Apfelmus
Ein Apfel
Mandeln (nach Geschmack)
Rosinen (nach Geschmack)
Zimt
Butterkeksbrösel
Milch

Für die Vanillesauce:

1/8 Liter Milch
10g Zucker
5 g Speisestärke
5 Tropfen Vanillearoma



Apfelfüllung:

Apfel schälen, vierteln, entkernen und raspeln.
Apfelmus, Rosinen und Mandeln mit den Raspeln vermischen, mit etwas Zimt abschmecken.
Margarine lauwarm schmelzen bis sie flüssig ist.

Teigvorbereitung:

Auf einem großen Küchenhandtuch die Teigblätter vorsichtig auseinanderklappen.
Das erste Blatt mit der Margarine bestreichen.
Das zweite Blatt Teig darauf legen, wieder mit Margarine bestreichen.
Ein drittes Blatt darauf geben.

Fertig machen:

Die Teigfläche mit Keksbröseln bestreuen.
Die Apfelfüllung ca. 10 cm vom Rand aufschichten, dabei beide Seitenränder 10 cm freilassen, um sie seitlich über die Füllung zu klappen.
Zuerst die Seiten über die Füllung klappen und dann mit dem Handtuch vorsichtig die Rolle aufrollen.
Während des Rollens die unbestrichenen Stellen mit Fett bepinseln.
Darauf achten, dass das Ende bei der letzten Umdrehung unten liegt.
Den Strudel mit Hilfe des Handtuches auf ein gefettetes Backblech legen.
Auf der mittleren Schiene im vorgeheizten Backofen bei 180° Grad 10 Minuten backen, mit Milch bepinseln und nochmal 5 Minuten fertig backen.

Vanillesauce:

Etwas Milch beiseite nehmen und mit der Speisestärke verrühren.
Alle anderen Zutaten in einen Topf geben, aufkochen und mit der Speisestärke abbinden.