Onze winkel Eext

**Apfelstrudel mit Vanillesauce**

4 personen

**Ingrediënten:**

* 50 g Boter
* 100 g paneermeel
* 1 biologische citroen
* 1 kg appels
* 60 g rozijnen
* 1 theelepel kaneel
* 160 g kristalsuiker
* 1 pak strudeldeeg
* 15 g maizena
* 250 g kwark
* 500 ml Melk
* 2 eidooiers
* 2 pakjes vanillesuiker
* 1 el poedersuiker

**Bereiden:**

1. Verhit voor de strudelvulling 20 g boter in een pan. Rooster hierin het paneermeel goudbruin en haal de pan van het vuur.
2. Was de citroen met heet water, wrijf droog, rasp de schil fijn en pers het sap eruit.
3. Schil de appels, snijd ze in vieren, maak ze schoon en snijd ze in dunne plakjes. Meng in een kom met citroensap en rasp.
4. Meng de rozijnen, kaneel en 100 g kristalsuiker erdoor.
5. Verwarm de oven voor op 200°C (boven-/onderwarmte, 180°C circulerende lucht).
6. Bestuif een grote, schone theedoek met bloem. Rol het strudeldeeg uit (verwijder het papier) en leg het erop, strooi de boterkruimels over het deeg.
7. Verdeel de appelvulling en de wrongel in vlokken erover, laat een rand vrij. Rol het deeg op met de theedoek en leg het op een met bakpapier beklede bakplaat.
8. Bak op het middelste rooster in ongeveer 30 minuten goudbruin.
9. Roer intussen voor de saus het zetmeel met 50 ml melk, dooiers, resterende kristalsuiker (60 g) en vanillesuiker glad.
10. Breng de rest van de melk (450 ml) aan de kook. Roer het zetmeelmengsel erdoor en breng al roerend aan de kook. Giet door een zeef in een kom, dek af met huishoudfolie om velvorming te voorkomen en laat afkoelen.
11. Smelt de resterende boter (30 g). Haal de strudel uit de tube en bestrijk met de gesmolten boter. Laat afkoelen, bestrooi met poedersuiker en snijd in plakjes.
12. Roer de saus tot een gladde massa. Schik de strudel met saus op borden en serveer.