

Cremiger Vanillestrudel auf Pfirsich-Maracuja Sauce

Zubereitungszeit: 55 Minuten inkl. Backzeit

Zutaten für 8 Personen

Niveau: einfach

Zutaten:

3 Eier

80 g Zucker

1 Packung Vanillepudding zum kalt anrühren

200 g zerbrochene Löffelbiskuits

700 g Weihenstephan Cremig & Quarkig Bourbon-Vanille

3 Packungen Strudelteig á 100 g aus dem Kühlregal oder selbst gemacht
(250 g Mehl, 1 Ei, 2 EL Speiseöl, 100 ml lauwarmes Wasser)

2 grob geriebene Äpfel

6 EL Weihenstephan Milch

3 EL Weihenstephan Schlagsahne

Zutaten für die Sauce:

150 g Weihenstephan Cremig & Quarkig Pfirsich-Maracuja

100 ml Weihenstephan Milch

Zubereitung

Die Eier mit dem Zucker schaumig schlagen. Das Vanillepudding-Pulver mit der Milch glatt rühren und mit dem Eierschaum und den Löffelbiskuits unter den Weihenstephan Cremig & Quarkig Bourbon-Vanille heben.

Den Strudelteig ausrollen und mit den Händen so dünn wie möglich ausziehen. Je dünner der Teig desto knuspriger wird das Gebäck. Die Vanillemasse dünn auf eine Hälfte des Teiges streichen und mit den geriebenen Äpfeln bestreuen.

Den Strudel von der bestrichenen Hälfte her aufrollen und in eine Form mit einem etwa 4 cm hohen Rand legen. Den Strudel anschließend mit Schlagsahne bestreichen und im vorgeheizten Ofen bei 170 °C (Umluft) ca. 30 Minuten goldgelb backen. Nach Belieben mit Puderzucker bestäuben.

Für die Sauce die Milch mit Weihenstephan Cremig & Quarkig Pfirsich-Maracuja verrühren und zum Strudel servieren.

Nährwerte

Pro Portion 650 kcal (2730 kJ), 20 g Fett, 96 g Kohlenhydrate, 20 g Eiweiß