

Einfach. Gut. Bachmeier Apfelstrudel im Filoteig

[BR br.de/br-fernsehen/sendungen/bachmeier/einfach-gut-bachmeier-apfelstrudel-im-filoteig-rezept-102.html](http://br.de/br-fernsehen/sendungen/bachmeier/einfach-gut-bachmeier-apfelstrudel-im-filoteig-rezept-102.html)



Apfelstrudel im Filoteig:

Zutaten:

Für die Füllung:

- 1200 g Cox Orange (geschält, geviertelt und in feine Scheiben geschnitten)
- 60 g Butter
- 120 g Briochebrösel oder Semmelbrösel
- 100 g Zucker
- abgeriebene Zeste und Saft einer Zitrone
- 80 g feingehackte Walnüsse
- 2 g gemahlene Zimt
- 60 g Rosinen
- 3 cl Rum
- 250 g Sauerrahm

Für den Teig:

- 9 Filoteig Blätter
- 30 g Butter
- 2 EL Zucker
- 1 EL Briochebrösel

Außerdem:

- 1 Zweig Johannisbeeren
- Eiweiß
- Kristallzucker

Zubereitung:

1. Die Rosinen in Rum einlegen. Die Butter zerlaufen lassen. Alle Zutaten miteinander vermengen und für ca. 1 Stunde ziehen lassen.
2. Butter zerlaufen lassen. Ein Filoteigblatt auf ein mehliertes Tuch legen. Das Teigblatt mit der Butter bestreichen und leicht zuckern. Darauf ein weiteres Blatt legen und genauso weiter verfahren. Diesen Vorgang noch einmal wiederholen. Das letzte Teigblatt buttern und ein wenig von den Briochebröseln verteilen.
3. Ein Drittel der Füllung auf der Teigfläche verteilen. Den Strudel mit Hilfe des Tuches einwickeln, die dicken Enden einklappen und auf ein Backblech legen. Mit den restlichen zwei Stücken Teig genauso verfahren. Die Strudel mit der zerlaufenen Butter bestreichen und leicht zuckern.
4. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Umluft oder bei 200 °C Ober- und Unterhitze ca. 25 Minuten garen, bis der Strudel goldbraun gefärbt ist. Den Strudel aus dem Ofen nehmen und für ca. 5 Minuten ruhen lassen.
5. Johannisbeeren in Eiweiß tauchen und durch den Zucker ziehen. Den Strudel mit Puderzucker bestreuen, in Stücke aufteilen, mit den Johannisbeeren dekorieren und mit der Vanillesauce servieren.

Schnelle Vanillesauce:

Zutaten:

- 1 Vanilleschote
- 150 ml Milch
- 100 g Sahne
- 80 g Zucker
- 5 Eigelb

Zubereitung:

Milch und Sahne zusammen mit der ausgekratzten Vanilleschote und dem Zucker aufkochen lassen. Die Milch unter ständigem Rühren langsam auf die Eigelb gießen und weiter rühren bis die Sauce abgebunden hat. Die Vanillesauce durch ein Sieb passieren und servieren.