

**Rezepte zur Sendung vom 09. Oktober 2014**  
**Dessert-Kuchen****Apfelstrudel****Für den Strudelteig:**

500 g Weizenmehl Type 550  
50 g Speiseöl  
1 kleines Ei (50 g)  
5 g Salz  
ca. 230 ml eiskaltes Wasser  
etwas Mehl zum Ausrollen

**Für die Füllung:**

200 g Äpfel (z.B. Elstar)  
ca. 100 g flüssige Butter  
50 g Biskuitbrösel  
30 g Sultaninen  
Etwas Puderzucker

Mehl, Speiseöl, Ei, Salz und das eiskalte Wasser in die Rührschüssel geben und mit dem Knethacken der Küchenmaschine ca. 10 Minuten langsam, dann ca. 4 Minuten schnell zu einem glatten Teig kneten.

(Vorsicht der Teig darf nicht zu warm werden!)

Nach der Herstellung den Teig in 4 Portionsstücke aufteilen, diese leicht rund und lang wirken, in Frischhaltefolie einpacken und eine Nacht im Kühlschrank abgedeckt ruhen lassen. (Die eingepackten Teigstücke können auch sehr gut eingefroren werden.)

Den Backofen auf 200 Grad (Ober-Unterhitze) vorheizen.

Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in feine Blättchen schneiden.

Eine Portion Strudelteig auf einer bemehlten Tischplatte dünn ausrollen. Wenn man spürt, dass der Teig sich nicht mehr richtig ausrollen lässt, kurz eine Pause machen, den Teig entspannen lassen, anschließend geht es wieder besser. Dann den Teig auf ein großes Küchentuch legen und vorsichtig aus der Mitte heraus möglichst dünn ausziehen.

Den ausgerollten Teig mit etwa der Hälfte der Butter bestreichen, die Brösel, Äpfel und Sultaninen aufstreuen. Am Rand einen streifen Teig freilassen. Den Teig mit Hilfe des Tuches einrollen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und dünn mit flüssiger Butter bestreichen.



Im vorgeheizten Ofen ca. 30 Minuten backen.

Den Strudel etwas auskühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben. Aufschneiden und servieren. Dazu passt sehr gut Vanillesauce oder Vanilleeis.



## Schoko-Lieblingsdessert (für ca. 8 Portionen)

80 g	dunkle Kuvertüre (ca. 70%)
4	Eier
80 g	Butter, zimmer- warm
65 g	Puderzucker
1 Prise	Salz
65 g	Zucker
80 g	Weizenmehl Type 405



Die Kuvertüre grob hacken und in einer Schüssel über dem heißen Wasserbad auflösen.

Die Eier trennen.

Butter, Puderzucker und die flüssige, nicht zu heiße Kuvertüre in die Rührschüssel der Küchenmaschine geben, vermischen und schaumig schlagen. Dabei nach und nach die Eigelbe unterrühren.

Eiweiß mit einer Prise Salz zu Schnee aufschlagen, dabei nach und nach 65 g Zucker unterrühren.

Das Weizenmehl sieben.

Das geschlagene Eiweiß unter die Eigelb-Schoko-Masse heben und anschließend das Mehl vorsichtig unterrühren.

Die Masse in 10 backofenfeste Gläschen (ca. 120 ml Inhalt) abfüllen, mit Frischhaltefolie abdecken und im Gefrierfach mindestens 8 Stunden eingefrieren. (Die Masse kann problemlos 3 Monate eingefroren werden).

Den Backofen auf 220 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen und die Gläschen direkt aus der Gefriertruhe in den vorgeheizten Backofen stellen. Ca. 10-12 Minuten backen, der Kuchen sollte im Kern nicht durchgebacken, sondern cremig sein. Sofort und im Glas servieren. Dazu passt Vanillesauce oder Vanilleeis.

### Zusatzrezept Vanillesauce:

1	Vanilleschote
2 EL	Zucker
400 ml	Milch
1 Prise	Salz
2	Eigelb
2 EL	Sahne

Die Vanilleschote aufschneiden und das Mark herausstreichen. Mark und Schote mit Zucker, Milch und 1 Prise Salz in einen Topf geben und aufkochen. Eigelb mit Sahne



verquirlen, Milchtopf vom Herd ziehen und gleich die Ei-Mischung unterrühren. Alles gut mit dem Schneebesen verrühren, dann durch ein Sieb passieren. Die Sauce warm oder kalt servieren.