



CLUB KOCHENDER MÄNNER
4310 RHEINFELDEN

Beefsteak Tatar

Kalbsleberli mit Rösti

Apfestrudel mit Vanillesauce

Zutaten:

Zubereitung:

Apfestrudel mit Vanillesauce

1/2 Pack	Strudelteig	
500 g	Apfel	säuerlich
50 g	Rosinen	1 Tag vorher in Rum eingelegt
50 g	Zucker	
1 TL	Zimt	
1 Ei	Rum	
40 g	Butter	
50 g	Semmelbrösel	in Butter geröstet
60 g	Haselnüsse	gemahlen

Die Äpfel schälen und in Viertel schneiden. Das Kerngehäuse entfernen und die Früchte in möglichst feine Scheibchen schneiden. Diese in einer grossen Schüssel mit den Rosinen, dem Zucker, dem Zimt und dem Rum mischen.

Auf einer gut bemehlten Arbeitsfläche den Teig zuerst zu einem grossen Rechteck auswallen, dann dieses auf einem mit Mehl bestäubten Küchentuch mit den Händen oder über den Handrücken papierdünn ausziehen; man soll durch den Teig hindurch die Unterlage erkennen.

In einem Pfännchen die Butter schmelzen und mit einem Teil davon den ausgewallten Teig bestreichen. 2/3 der Teigbreite mit Paniermehl bestreuen und die Apfelfüllung darauf verteilen. Die Creme fraîche glatt rühren und darüber verstreichen. Nun den Teig auf 3 Seiten einschlagen, den 4. Rand mit Wasser bestreichen und den Strudel mit Hilfe des Küchentuches sorgfältig aufrollen. Die feuchte Nahtstelle gut andrücken. Den Strudel sorgfältig auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen (eventuell leicht biegen, damit er Platz hat) und mit flüssiger Butter bestreichen.

Den Apfelstrudel im auf 180Grad vorgeheizten Backofen auf der untersten Rille etwa 40 Minuten backen, dabei noch 2- bis 3-mal mit flüssiger Butter bestreichen. Den Strudel noch warm mit Puderzucker bestreuen und lauwarm oder ausgekühlt servieren.

5 St	Eigelb
80 g	Zucker
4 dl	Milch
1 ST	Vanilleschoten

Eigelb und Zucker mit dem Schneebesen cremig rühren. Milch mit den ausgeschabten und offenen Vanilleschoten langsam zugiesen und zur "Rose" erhitzen. Darf nicht kochen! Dann wird die Masse merklich dickflüssiger. Danach vom Herd nehmen und nochmals mit dem Schneebesen durchrühren.