

# Quitten-Apfelstrudel mit Vanillesauce

Oktober 2020

Für 4 Personen



## ZUTATEN:

### Strudelteig:

250 g	Zopfmehl
1/2 TL	Salz
1	Ei
3 EL	Sonnenblumen- oder Rapsöl
5 EL	lauwarmes Wasser
50 g	Butter

### Füllung:

300 g	Quitten
2 dl	Wasser
1 Päckli	Vanillezucker
etwas	Zitronensaft
300 g	Apfel (Boskoop)
1 EL	Zitronensaft
50 g	Sultaninen (dunkel)
4 EL	gemahlene Haselnüsse
4 EL	Zucker
etwas	Zimt

### Vanillesauce:

5 dl	Milch
1	Vanillestängel
1	Ei
2 EL	Zucker
1/2 EL	Maisstärke

Mehl und Salz in einer Schüssel mischen. Ei, Öl und Wasser gut verrühren und begeben. Auf wenig Mehl zu einem glatten und geschmeidigen Teig kneten, zu einer Kugel formen. In einer heiss ausgespülten Schüssel bei Raumtemperatur 30 Minuten ruhen lassen.

Zerlassen (zum Bestreichen des Strudelteigs).

Quitten rüsten, vierteln und in feine Scheiben schneiden. 10 Minuten im aromatisierten Wasser weich kochen lassen, absieben.

Apfel ebenfalls rüsten, entkernen und vierteln, die Viertel in feine Scheiben schneiden. Mit den übrigen Zutaten vermengen und gut mischen.

Den Teig auf wenig Mehl möglichst dünn auswallen, auf ein Tuch legen und ausziehen. Teig mit der flüssigen Butter bestreichen. Die Füllung darauf verteilen, je ca. 2 cm Rand frei lassen, Teig einfalten, mit Butter bestreichen und mit dem Verschluss nach unten auf das Backpapier legen. In dem mit 200°C vorgeheizten Backofen ca. 50 Minuten backen lassen.

Vanillestängel längs aufschneiden, Zutaten mit dem Schwingbesen gut verrühren, bei mittlerer Hitze köcheln lassen bis die Masse bindet. Von der Platte nehmen und ca. 2 Minuteniterrühren. Warm zum Strudel servieren.

## QUITTEN – DAS DUFTENDE KERNOBST

Quitten sind nicht für den Verzehr in rohem Zustand vorgesehen, Das harte, hölziges Fruchtfleisch wird erst durchs Kochen geniessbar und schmeckt wunderbar aromatisch und fruchtig. Quitten werden vor allem zu Konfitüren, Chutneys und in Gebäcken verarbeitet. Die Kerne der rohen Quitte sind für den Menschen giftig. Werden die Kerne beschädigt, so wird Blausäure freigesetzt.