

Apfel-Grieß-Strudel mit Erdnuss-Soße

Leckerer Apfel-Strudel mit Erdnüssen kann auch als eine süße Mahlzeit serviert werden.

etwa 20 Stück



etwas Übung erforderlich

bis 40 Minuten



Wie backe ich einen Apfel-Grieß-Strudel mit Erdnuss-Soße?:

1 Strudelteig:

Mehl in eine Rührschüssel geben. Übrige Zutaten hinzufügen und mit einem Mixer (Knethaken) erst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten. In einem kleinen Kochtopf Wasser kochen, den Topf ausgießen und abtrocknen. Den Teig auf Backpapier in den heißen Topf legen, mit einem Deckel verschließen und 30 Min. ruhen lassen.

2 Für die Füllung Erdnusskerne in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten und auf einem Teller erkalten lassen. Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C
Heißluft etwa 180 °C

Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Strudelteig:

200 g Weizenmehl

1 Pr. Salz

50 ml lauwarmes Wasser

1 Ei (Größe M)

2 EL Speiseöl, z. B.

Sonnenblumenöl

Füllung:

100 g ungesalzene Erdnusskerne

1 kg Äpfel

2 EL Zitronensaft

2 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Seelenwärmer

Familien-Cremepudding Grieß

400 ml Milch

gemahlene Muskatnuss

gemahlener Zimt

Zum Bestreichen:

200 g Erdnusscreme

50 g Butter oder Margarine

Zum Bestreuen:

Puderzucker

Erdnuss-Soße:

150 g Erdnusscreme

200 ml Milch

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

3 Füllung:

Äpfel schälen und in Würfel schneiden. Mit dem Zitronensaft und Vanillin-Zucker vermischen. Puddingpulver nach Packungsanleitung, **aber mit 400 ml Milch**, zubereiten. Muskatnuss und Zimt unterrühren und Pudding etwas abkühlen lassen. Erdnuskerne grob hacken.

- 4 Zum Bestreichen Erdnusscreme in einem kleinen Topf leicht erwärmen. Butter oder Margarine ebenfalls in einem kleinen Topf zerlassen. Den Teig auf einem bemehlten großen Küchenhandtuch ausrollen (etwa 50 x 40 cm) und mit der Erdnusscreme bestreichen. Grießpudding und Erdnuskerne unter die Äpfel rühren. Die Masse auf den Teig streichen, die Ränder dabei frei lassen. Die Seiten einklappen und den Strudel von der langen Seite aufrollen. Strudel mit der Naht nach unten mit Hilfe des Tuches auf das Backblech legen und mit etwa der Hälfte zerlassenenem Fett bestreichen. Backen.



Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 35 Min.

- 5 Den heißen Strudel sofort mit dem restlichen Fett bestreichen und dick mit Puderzucker bestreuen.

6 Erdnuss-Soße:

Erdnusscreme in einem kleinen Topf erwärmen. Milch und Vanillin-Zucker unter Rühren, am besten mit einem Schneebesen, zugeben und Erdnuss-Soße erhitzen. Den Strudel am besten lauwarm mit der Erdnuss-Soße servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Sie können die Füllung auch mit gesalzenen Erdnusskernen zubereiten; diese müssen nicht mehr geröstet werden.
- Die Erdnusscreme zum Bestreichen des Strudels können Sie auch auf niedriger Stufe 1 Min. in der Mikrowelle erwärmen.
- Auch die Dr. Oetker Bourbon-Vanille-Soße schmeckt köstlich zu dem Apfel-Grieß-Strudel.
- Der Strudel ist einfriergeeignet.