

Zutaten

- 250 ml Sahne (33% Fettgehalt) 500 ml Sahne
- 1 EL Vanillezucker
- 250 ml Sahne 600 ml Sahne
- 3 Eigelb
- 40 g Zucker
- 1 Stange Vanilleschote, ausgekratzt

Backen, Dessert

Apfelstrudel mit Vanillesauce und Schlagobers

Entdecken Sie unser einfaches Rezept für köstlichen Apfelstrudel. Lassen Sie sich inspirieren und kochen Sie mit uns bei Kochateliers!

So wird’s gemacht:

1. Die Sahne mit der Küchenmaschine steif schlagen, dabei den Vanillezucker einrieseln lassen.
2. Sahne und Zucker mit dem Mark und der Schote aufkochen. Unter ständigem Rühren die heiße Sahne zum Eigelb geben, wieder zurück in den Topf geben und bei geringer Hitze zur „Rose“ abziehen. Durch ein Sieb passieren und kaltstellen.