

# Apfel-Vanillepudding-Strudel mit Erdbeersoße

ca. 10 Portionen



gelingt leicht

● bis zu 60 Min.



## Zutaten:

### Strudelteig:

6 Strudelteigblätter

### Zum Bestreichen:

50 g heiße Butter

### Apfel-Pudding-Füllung:

2 Pck. Dr. Oetker Original Pudding

Vanille-Geschmack

4 EL Zucker

750 ml Milch

1,4 kg geschälte, in Spalten

geschnittene, entkernte Äpfel

1 Röhrchen Dr. Oetker Aroma Rum

### Zum Bestreichen:

50 g flüssige Butter

### Erdbeersoße:

250 g Erdbeeren

80 g Zucker

Saft von 1/2 Zitrone

### Zum Bestreuen:

Staubzucker

## 1 Strudelteig:

Ein Strudelteigblatt auf ein Küchentuch geben und mit Butter bestreichen. Das zweite Strudelteigblatt etwas überlappend darauflegen und mit Butter bestreichen. Das dritte Strudelteigblatt quer darauflegen und mit Butter bestreichen.



## 2 Apfel-Pudding-Füllung:

Für die Füllung Puddingpulver mit Zucker und Milch unter Rühren zu einem Pudding kochen. Vom Herd nehmen und die mit Aroma vermischten Äpfel einrühren. Die Füllung halbieren und auf 2/3 der Strudelteigblätter aufteilen. Die Seitenränder nach innen einschlagen. Mit Hilfe des Küchentuches zu einem Strudel einrollen. Den Strudel mit dem Schluss nach unten auf ein befettetes Backblech geben. Den zweiten Strudel gleich zubereiten.

## 3 Zum Bestreichen:

Die Strudel mit flüssiger Butter bestreichen.



### Blech in das Rohr geben:

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

**Ober-/Unterhitze 200 °C**

**Heißluft 180 °C**

**Backzeit: ca. 30 Minuten**

### 4 Erdbeersoße:

Für die Erdbeersoße Erdbeeren mit Zucker und Zitronensaft aufkochen. Vom Herd nehmen, mit dem Pürierstab pürieren und durch ein Sieb passieren.

### 5 Zum Bestreuen:

Die noch warmen Strudel mit Staubzucker bestreuen und mit Erdbeersoße servieren.

