


Strudel di mele alla vaniglia

circa 12 porzioni

 medio Fino a 40 Min.**Ingredienti:****Placca:****Pasta:**

circa 120 g di pasta per strudel (6 fogli)

50 g di burro liquido

Ripieno:

2 buste di Pudding Vaniglia Dr. Oetker

4 c. da tavola di zucchero

7.5 dl di latte

1.4 kg di mele sbucciate a fettine

1 fialetta di Aroma rum Dr. Oetker

Per spennellare:

50 g di burro liquido

Decorazione:

di zucchero a velo

1 Preliminari:

Ungere una placca.

Preriscaldare il forno:

Forno tradizionale: circa 200 °C**Aria calda: circa 180 °C****2 Pasta:**

Adagiare su un telo un foglio di pasta per Strudel e spennellarlo con burro. Coprire con un secondo foglio facendolo oltrepassare leggermente e spennellarlo. Disporre un terzo foglio in largo sui due primi fogli e spennellarlo con burro caldo.

3 Ripieno:

Per la guarnizione, preparare il budino in polvere con lo zucchero e il latte rimstando durante la cottura. Togliere dal fuoco e incorporare le mele mescolate con l'aroma. Distribuire la metà della guarnizione sui due terzi dei fogli di pasta. Ripiegare i bordi verso l'interno. Arrotolare il tutto con l'aiuto del telo. Sistemare lo Strudel con i bordi ripiegati verso il basso sulla placca imbrurrata. Ripetere le operazioni per il secondo Strudel.



4 Spennellare:

Spennellare gli Strudel con burro liquido.

Cuocere per ca. 30 minuti nella parte media del forno preriscaldato.

Forno tradizionale: circa 200 °C

Aria calda: circa 180 °C

Scanalatura: parte media

Tempo di cottura: circa 30 Minuti

5 Decorazione:

Spolverizzare i dolci caldi con zucchero al velo.

Consiglio

- Sostituire a volontà le mele con prugne e servire lo Strudel con una salsa al cioccolato preparata con 2 c. da t. di zucchero e mezza busta di Pudding Cioccolato Dr. Oetker. Togliere dal fuoco e incorporare 2 c. da t. di rum.

