

Hier und heute



Pflaumenstrudel mit Vanillesauce

Pflaumenkuchen sind derzeit die Stars auf der Kaffeetafel. Theresa Knipschild backt einen Strudel mit den Spätsommerfrüchten. Dazu serviert sie Vanillesauce ohne Ei.

Das Rezept

Pflaumenstrudel mit Vanillesauce ohne Ei

von Theresa Knipschild für einen Strudel

Zutaten für den Strudel

- 1 Paket Strudelteig
- 400 g Pflaumen
- 50 g Butter
- 40 g Paniermehl
- 40 g gemahlene Haselnüsse oder Mandeln
- 60 g Zucker
- ¼ TL Zimt

Zubereitung

Pflaumen waschen, halbieren, entkernen und in gleichgroße Stücke schneiden. In einer Pfanne Butter auf mittlerer Stufe erhitzen. Paniermehl, Haselnüsse, Zucker und Zimt zugeben und alles anrösten. Anschließend etwas abkühlen lassen. Den Strudelteig auf einem Küchentuch ausrollen. Die Butter-Nuss-Mischung auf dem vorderen Drittel verstreichen, Die Pflaumen darauf verteilen und auf beiden Seiten einen etwa 3 cm breiten Rand frei lassen. Die Ränder über der Masse einschlagen und den Strudel mithilfe leicht feuchten Küchentuchs aufrollen. Den Strudel mit der Naht nach unten auf ein Backblech mit Backpapier setzen. Im Ofen 30 bis 35 Minuten bei 180 Grad Umluft goldbraun backen.

Zutaten für schnelle Vanillesauce ohne Ei

- 400 ml Milch
- 300 ml Sahne
- 40 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillepuddingpulver
- 2 Prisen Salz
- ½ Vanilleschote und Mark

Zubereitung

Milch, Sahne, Zucker, Vanillepuddingpulver, Salz, Vanilleschote und ausgekratztes Mark in einem Topf aufkochen und nach Packungsanweisung kochen. Vor dem Verzehr die Vanilleschote entfernen. Am besten leicht warm genießen.