

Apfelstrudel (Für 1 Strudel)

<u>Teig</u>	500 g Mürbteig für Strudel
<u>Füllung</u>	600 g Äpfel 50 g Zucker 50 g Brösel, in etwas Butter geröstet 40 g Sultaninen 20 g Pignoli 2 EL Rum 1 Pkg. Vanillezucker ½ Zimtpulver 1 Msp. Zitronenschale, gerieben



<u>Weiteres</u>	Ei zum Bestreichen Staubzucker zum Bestreuen
-----------------	---

- Die Äpfel schälen und entkernen, in kleine Scheiben schneiden und mit dem Zucker, den Bröseln, den Sultaninen, den Pignoli, dem Rum, dem Vanillezucker, dem Zimt und der Zitronenschale mischen.
- Das Backrohr vorheizen.
- Den Teig auf einem bemehlten Nudelbrett 40 x 26 cm groß ausrollen und auf einen Butter bestrichenes oder mit Papier ausgelegtes Backblech legen.
- Die Apfelfülle auf den Teig geben und den Strudel mit dem Teig einschlagen.
- Den Strudel mit dem verquirlten Ei bestreichen, mit den restlichen Teigstreifen verzieren und im Backrohr backen.
- Mit Staubzucker bestreuen.

<u>Backtemperatur:</u>	180 Grad
<u>Backzeit:</u>	35 Minuten

Tipp und Empfehlung

- Sie können auch 300 g tiefgefrorene Blätterteig verwenden.
- Servieren Sie Vanillesauce oder Schlagsahne dazu.