

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 |
| <u>Weiteres</u> | 40 g Sultaninen 20 g Pignoli 2 EL Rum 1 Pkg. Vanillezucker ½ TL Zimtpulver 1 Msp. Zitronenschale, gerieben 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.

Backtemperatur: 180 Grad

Backzeit: 35 Minuten

Tipp und Empfehlung

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

