

Nah&Frisch

Professional

Apfelstrudel

Kuchen & Gebäck

Hausmannskost

Muttertag

Obst

Österreichisch

Schnelle Küche

Vatertag

Vegetarisch



ZUBEREITUNG

SCHWIERIGKEIT: ● ● ○ ○ ○

Die Äpfel schälen, entkernen, würfeln, mit Zimt und Tortenecken-Bröseln mischen. Ei mit Butter verquirlen. Strudelteig doppelt auflegen und mit 2/3 der Ei-Mischung bestreichen. Mit Apfelmasse belegen, einrollen und die restliche Ei-Mischung aufstreichen. Im vorgeheizten Ofen bei 200 °C ca. 20 Minuten backen. Anschließend ruhen lassen und mit Staubzucker bestreuen.

ZUTATEN

1 Packung Strudelteig

4 Äpfel

1 EL Zimt

8 EL geriebene Auer
Tortenecken

1 Ei

2 EL zerlassene Butter

Staubzucker