Nah&Frisch



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