

Kotányi

Professional

Altwiener Apfelstrudel

Dessert

Brot&Gebäck

Früchte

Herbst

Kuchen

Österreichisch

Süße Gerichte

Winter

ZUBEREITUNG

Äpfel schälen, entkernen, würfeln, mit Kotányi Apfelstrudel Gewürz, Bröseln und Zucker mischen. Ei mit Butter verquirlen. Strudelteig doppelt auflegen, mit 2/3 der Ei-Mischung bestreichen.

Mit Apfelmasse, Sauerrahm und Nüssen füllen, einrollen, restliche Ei-Mischung aufstreichen. Im vorgeheizten Ofen bei 190°C 20-25 Minuten backen, ruhen lassen und anschließend mit dem Staubzucker bestreuen.

Tipp: Vanilleeis dazu anbieten.



ZUTATEN

1 Packung Strudelteig

4 mittelgroße säuerliche Äpfel

1 Packung Kotányi Apfelstrudel Gewürzzubereitung

2 EL Brösel, geröstet

1 EL Zucker

3 EL Sauerrahm

2 EL grob gehackte Walnüsse

1 Ei

2 EL zerlassene Butter

Staubzucker zum Bestreuen