Nah&Frisch



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