



Apfel-Strudel aus Blätterteig



Zutaten für 4 Personen:

- 450 g TK-Blätterteig
- 50 g gehackte Mandeln
- 50 g Rosinen
- 1 kg Apfel
- 3 EL Zitronensaft
- 60 g Zucker
- Mehl für die Arbeitsfläche
- 1 Ei
- 1 TL Schlagsahne oder Kondensmilch
- ca. 1 EL Puderzucker
- Backpapier

1. Teigplatten nebeneinander legen, auftauen lassen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Mandeln ohne Fett rösten. Rosinen waschen, abtropfen lassen. Äpfel schälen, vierteln, entkernen, in dicke Spalten schneiden. Mit Zitronensaft, Zucker, Mandeln und Rosinen mischen. **2.** Teigplatten aufeinander legen. Auf wenig Mehl zum Quadrat (ca. 43 x 43 cm) ausrollen und auf das Blech legen. **3.** Äpfel auf das untere Drittel des Teiges häufen, dabei rundum einen ca. 3 cm breiten Rand freilassen. Ei trennen. Teigränder mit Eiweiß bestreichen. Teig über die Äpfel schlagen. An den Seiten zusammendrücken und etwas einschlagen. **4.** Im heißen Backofen (E-Herd: 200 °C / Umluft: 175 °C / Gas: Stufe 3) ca. 30 Minuten backen. Eigelb und Sahne verrühren, Strudel damit bestreichen. Bei gleicher Temperatur weitere ca. 15 Minuten backen. **5.** Strudel nach dem Backen ca. 10 Minuten ruhen lassen. Mit Puderzucker bestäuben. Dazu passt Vanillesoße.