

REZEPTTIPP AUS DER REGION

JULIAS

Apfelstrudel

Menge: 2 Strudel

Zubereitungszeit: ca. 60 min
(exklusive Backzeit)

Zutaten

Strudelteig / Blätterteig

Füllung:

500 g Äpfel

25 g Rosinen

50 g Zucker

Saft einer halben Zitrone

½ TL Zimt

1 EL Rum

50 g Brösel

15 g Butter

Vanillesauce:

1 l Milch

1 Pkg Vanillepuddingpulver

50 g Zucker



Zubereitung Apfelstrudel

Füllung:

- Äpfel schälen, vierteln, entkernen und blättrig schneiden, mit den Geschmackszutaten und den Rosinen vermengen. Butter zerlassen und die

WE ARE FAMILY.®

Brösel darin kurz anrösten, beiseite stellen. Das Backrohr auf 200° C vorheizen.

- Den Strudelteig ausrollen und 2/3 des Teiges mit Bröseln und Apfelfülle belegen, Ränder einschlagen und Strudel einrollen. Strudel auf ein Backblech mit Backpapier legen, mit einem verquirlten Ei bestreichen und ca. 45 Minuten backen.

Zubereitung Vanillesauce

- Puddingpulver mit etwas Milch anrühren. Restliche Milch mit Zucker aufkochen, das angerührte Puddingpulver zugeben und unter ständigem Rühren ca. 1 Minute kochen lassen.

GUTEN APPETIT!

WE ARE FAMILY.®