

Apfelstrudel



Zur Apfelzeit ist ein Apfelstrudel mit einem Löffel Schlagsahne oder mit Vanillesauce etwas herrliches. Saftig, fruchtig und leicht zimtig im Geschmack bietet dieser Apfelstrudel mit Mandelsplintern und Rosinen eine gute Alternative zu anderen Kuchen.

Dieser Apfelstrudel ist leicht in der Zubereitung und kann auch mal am Nachmittag serviert werden, wenn Freunde zu Besuch kommen. Sehr schnell gemacht und lecker finde ich auch die Kombination mit Schlagsahne und einer Kugel Vanilleeis.

Zutaten

Portionen 4, Zubereitungszeit 20 min., Gesamtzeit 1h 10 min., Schwierigkeit leicht



www.sonntagskochen.de

5	Äpfel
40g	Rosinen
20g	Mandelsplitter
1 TL gestrichen	Zimt
1 Pck	Vanillezucker
1 Rolle	Blätterteig
1	Eigelb
20ml	Sahne

Zutaten für den Apfelstrudel

Die Äpfel schälen und in 1,5 mm dünne Scheiben schneiden. Die Äpfel mit den Rosinen, den Mandelsplittern, dem Zimt und dem Vanillezucker vermischen.

Den Blätterteig auf Backpapier ausrollen und mit der Füllung belegen. Anschließend den Blätterteig zu einer Rolle einrollen. An den Rändern den Blätterteig gut zusammendrücken.

Das Ei trennen. Das Eigelb mit der Sahne vermischen. Den Apfelstrudel damit einpinseln. Alles für 50 min. bei 180 Grad Ober-/Unterhitze backen.

Der Apfelstrudel kann auch warm mit Sahne, Vanilleeis oder Vanillesoße serviert werden.

Video-Anleitung für Apfelstrudel auf youtube <https://youtu.be/geKzB5YpXkA>