Apfelstrudel im Blätterteig

Zeit gesamt
45min

Zubereitungszeit
25min

Schwierigkeit
Mittel

Zutaten

für 10 Portionen

Äpfel, rot	6 St.
Zitronen	1 St.
Zimt	
Brauner Zucker	3 EL
Rosinen	80 g
Blätterteig	1 St.
Puderzucker	2 TL

Zubereitung

Küchenutensilien

mittlere Schüssel, Backblech mit Backpapier

1. Ofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen. Äpfel waschen, vierteln, Strunk und Kerne entfernen und würfeln. Zitrone waschen, halbieren und Saft auspressen. In einer Schüssel Äpfel mit 1 EL Zitronensaft, Zimt und Zucker vermengen. Rosinen zugeben und vermengen.

2. Blätterteig abrollen. Äpfel mit Rosinen auf dem Teig verteilen, dabei einen ca. 5 cm dicken Rand lassen. Kurze Seiten einschlagen und Blätterteig eng aufrollen. Mit der überlappenden Seite nach unten auf ein Backblech mit Backpapier setzen und im Ofen ca. 20–25 Min. goldbraun backen.

3. Apfelstrudel aus dem Ofen nehmen und mit Puderzucker bestreuen. Lauwarm portionieren und servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	203 kcal
Kohlenhydrate	36 g
Eiweiß	2 g
Ballaststoffe	4 g
Fette	7 g