

Apfelstrudel im Blätterteig

Zeit gesamt 45min



Zubereitungszeit 25min





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



- 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