

# Apfelstrudel

**Kategorien:** Buffets  
**Land / Stil:** k.A. / k.A.  
**Bewertung:** (noch nicht bewertet)



## Zutaten

1 Pkg. Fertigstrudelteig (2 Blätter)  
1/2 kg Äpfel  
5 dag Butter  
5 dag Brösel  
10 dag Zucker  
Rosinen  
Zimt

## Zubereitung

Äpfel schälen, blättrig schneiden.

Brösel anrösten.

Ein Strudelblatt auflegen, mit zerlassener Butter bestreichen, das zweite Strudelblatt darauflegen.

Die Hälfte des Teiges schichtweise mit den Apfelscheiben belegen, Brösel, Zucker, Rosinen und Zimt begeben und vorsichtig einrollen.

Den Apfelstrudel mit zerlassener Butter bestreichen und im vorgeheizten Rohr bei 200°C ca. 30 Minuten backen.