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