

# APFELSTRUDEL MIT BLÄTTERTEIG

20 MIN

ZUBEREITUNGSZEIT



45 MIN

GESAMTZEIT

## Zutaten für 6 Portionen

- 2 Rollen Blätterteig
- 2 Äpfel
- 50 g Semmelbrösel
- 30 g Butter
- ½ TL Zimt
- 1 EL Zucker

## Zum Bestreichen:

- 1 Ei
- 2 EL Milch

## Zubereitung:

1. Schäle die Äpfel und schneide sie in kleine Würfel. Gib die Semmelbrösel mit der Butter in eine Pfanne und röste sie goldgelb an. Gib die Apfelwürfel dazu und röste sie kurz mit. Rühre dann Zucker und Zimt unter.
2. Heize den Backofen auf 220°C Ober-/Unterhitze vor. Rolle den Blätterteig aus und lege die beiden Rechtecke an der Längsseite aneinander. Verteile die Apfelfüllung auf einer Blätterteighälfte.
3. Schlage die Seiten links und rechts ein wenig ein und rolle den Teig auf.
4. Lege den Apfelstrudel auf ein mit Backpapier belegtes Blech. Verrühre die Milch mit dem Ei. Pinsel den Apfelstrudel damit ein. Backe ihn 25 Minuten im Ofen goldgelb. Bestreue den Apfelstrudel anschließend mit etwas Puderzucker.

**Nährwerte pro Portion:** 459 kcal | KH 48 g | E 8,1 g | F 26 g



Ein Rezept von Familienkost.de

Besuch uns gern wieder auf [familienkost.de](https://familienkost.de) und stöbere in unserem Shop.

