



APFELSTRUDEL

L= Nachspeise/Süßspeise **Kocherfahrung:** Leicht
Vorbereitung: 30 Min. | **Kochzeit:** ca 20 Min.

Zutaten 10-12 Portionen:

1 Paket **fertige Strudelblätter-Blätterteig (Lebensmittelhandel)**, 700 g säuerliche **Äpfel** (geschält und grob geschnitten), 80 g **Zucker**, 30 g **Rosinen** (eventuell in Rum einweichen), **Zimt** und etwas grob gehackte **Walnüsse**, 70 g **Brösel** mit **Butter** kurz anrösten, **Butter** für das Backblech (oder Backtrennpapier), flüssige **Butter** zum Bestreichen des Strudels, **Staubzucker** zum Anzuckern.

Zubereitung Fülle:

Äpfel mit **Zucker** und **Rosinen** **vermischen**, etwa 30 Minuten **marinieren** und **andünsten**, etwas abkühlen lassen. Die **fertigen Strudelblätter** auf dem Backtrennpapier **ausbreiten**, die Teigblätter mit **Butter bestreichen**, mit gerösteten Bröseln auf 1/3 der Teigfläche **bestreuen** und darauf die Apfelfülle **verteilen**, und vorsichtig **einrollen**. Die Oberfläche des eingerollten Strudels noch mit etwas Butter einpinseln.

Im **vorgeheizten Backrohr** bei 220°C etwa 20 Minuten goldgelb **backen**, etwas abkühlen lassen und mit **Staubzucker bestreuen**. Am besten lauwarm servieren.

KIRSCHSTRUDEL

Zutaten 10-12 Portionen:

1 Paket **fertige Strudelblätter-Blätterteig (Lebensmittelhandel)** 1 kg entkernte **Kirschen** oder **Weichsel**, 130 g **Butter**, 100 g **Brösel**, 100 g **Kristallzucker**, **Backtrennpapier**, **flüssige Butter** zum **Bestreichen** des Strudels, **Staubzucker** zum **Anzuckern**.

Zubereitung: wie Apfelstrudel