

Apfelstrudel

Zutaten:

- 1 Blätterteig
- 4 Äpfel
- handvoll Rosinen
- 2 TL brauner Zucker
- 1 Ei
- Puderzucker

Die Äpfel schälen, reiben und mit dem Zucker und den Rosinen vermengen. Den Blätterteig ausrollen und die Masse darauf verteilen.

Alles zusammenrollen und die Enden mit einer Gabel verschließen und den Teig leicht einschneiden.

Nach 35 Minuten im BO bei 170 °C ist der Apfelstrudel fertig.

Kurz abkühlen lassen und mit Puderzucker bestreuen.

Guten Appetit.

