

# Apfelstrudel

## ZUTATEN:

Strudelteig (fertig oder selbst gemacht)  
600 g Äpfel  
2 EL Rum  
2 EL Zitronensaft  
Abtrieb von 1 Zitrone

## Für die Butterbrösel:

150 g Butter  
300 g Brösel  
etwas Zimt  
Nelken

## Zubereitung:

Für die Fülle die Äpfel schälen und in 2 cm dicke Scheiben schneiden. Mit Rum, Zitronensaft und den Abtrieb der Zitrone vermengen und ziehen lassen.

Für die Butterbrösel die Butter zerlassen, Brösel, Zimt und Nelken begeben und leicht anrösten.

Den gezogenen Strudelteig mit zerlassener Butter bestreichen, Butterbrösel auf 2/3 des Teiges verteilen und nun mit den marinierten Äpfeln gleichmäßig belegen.

Die Strudelteigränder einschlagen, einrollen, mit Butter bestreichen und bei 165°C cirka 30-35 min. goldbraun backen.



*Gutes Gelingen wünscht Ihnen  
das Steirerhof-Küchenteam!*