

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!*

