Apfel-Birnen-Blätterteigstrudel

Der saftige Apfel-Birnen-Blätterteigstrudel ist ein Rezept für Genießer. Im Nu ist der leckere Strudel fertig - ideal wenn sich spontan Gäste angesagt haben.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 30 min

Ruhezeit: 10 min

Gesamtzeit: 55 min



Zutaten

1 Packung	Dinkelblätterteig
2 Stk.	Äpfel
2 Stk.	Birnen
1 Packung	Rosinen
1 Packung	Nüsse (gehackt)
30 g	Butter
1 Prise	Zimt
1 Stk.	Ei

Zubereitung

1. Der **Apfel-Birnen-Blätterteigstrudel** schmeckt als Klassiker nicht nur in Österreich zu einer dampfenden Tasse Kaffee. Zuerst Birnen und Äpfel schälen und reiben.

2. Backröhre auf 200 Grad Celsius einstellen. Backpapier auf ein Blech legen und den Blätterteig ausrollen.

3. Butter in einem kleinen Topf zerlassen und auf die Innenseite des Blätterteis verstreichen. Die geriebenen Birnen und Äpfel hinzufügen. Rosinen und Nüsse darauf verstreuen. Zimt obenauf gibt dem Strudel eine kräftig-würzige Note.

4. Die linke und rechte Seite des Strudels einschlagen und die Enden verschließen. Ei verquirlen und auf den Strudel verstreichen. Eine Gabel sticht in den Teig kleine Löcher. Die Flüssigkeit kann dadurch austreten und der Strudel platzt nicht auf.

5. Den Strudel 25 Minuten goldbraun backen. Vor dem Servieren abkühlen lassen.

Tipp

Zum Apfel-Birnen-Blätterteigstrudel frische Vanillesauce, Schlagobers oder Vanilleeis servieren.