

# Blätterteig-Apfelstrudel

Der feine Blätterteig-Apfelstrudel mit Fertigteig aus dem Kühlregal ist rasch gebacken. Selbst Backanfänger gelingt der beliebte Apfelstrudel.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 30 min

**Gesamtzeit:** 50 min



## Zutaten

1.20 kg	<a href="#">Äpfel</a>
1 EL	Zitronensaft
50 g	<a href="#">Zucker</a>
50 g	Mandelblättchen
0.5 TL	Zimt (gemahlen)
3 EL	Weichweizengrieß
1 Packung	<a href="#">Blätterteig</a> (ca.270 g aus dem Kühlregal)
1 Stk.	<a href="#">Ei</a> (zum Bestreichen)
	Staubzucker

## Zubereitung

1. Um einen feinen **Blätterteig-Apfelstrudel** zuzubereiten, den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Äpfel schälen, halbieren, das Kerngehäuse entfernen und in dünne Scheiben oder Würfel schneiden. In eine Schüssel geben. Mit frisch gepressten Zitronensaft beträufeln und vermischen. Jetzt Zucker, Mandelblättchen, Grieß und gemahlen Zimt zugeben und miteinander verrühren.
2. Den Blätterteig ausrollen, der Länge nach mit der Apfelmasse belegen. Zu einem Strang formen, die Ränder mit dem verquirlten Ei bestreichen und zusammen klappen. Die Eckränder einklappen und festdrücken. Mit dem restlichen Ei bestreichen. Mitsamt dem Papier auf das Backblech legen und im Ofen zirka 25-30 Minuten goldbraun backen. Vom Ofen nehmen, entweder warm oder kalt mit einem Klecks Schlagobers genießen. Davor noch nach Belieben mit Staubzucker bestäuben.

## Tipp

Rosinenliebhaber verfeinern den Blätterteig-Apfelstrudel noch mit Rosinen. Zusätzlich noch eine handvoll klein gehackte Walnüsse unter die Apfelmasse mengen.