

Mini-Apfel-Nussstrudel

Das Rezept von den Mini-Apfel-Nussstrudel passt perfekt zu einer kleinen Kaffeepause. Auch Gäste greifen bei diesem süßen Gebäck gerne öfter zu.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 40 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 60 min



Zutaten

1 Packung Filo-Teig (wahlweise Strudelteig oder Yuffkateig)

25 g [Butter](#)

40 g Semmelbrösel

30 g [Zucker](#)

1 Prise Zimt (oder nach Belieben)

2 Stk. [Äpfel](#) (säuerlich)

1 EL Frischen Zitronensaft

40 g [Nüsse](#) (Sorte nach Belieben)

Zum Bestreichen

60 g [Butter](#) (geschmolzene)

Zubereitung

1. Für die **Mini-Apfel-Nussstrudel** die Nüsse mit einem scharfen Messer fein hacken.
2. Diese hinterher in eine beschichtete Pfanne geben und ohne Zugabe von Fett gleichmäßig anrösten.
3. Dann die Butter, die Brösel, den Zucker und den Zimt hinzufügen und unter gelegentlichem

Rühren so lange rösten, bis der Zucker sich komplett aufgelöst hat und die Brösel eine gleichmäßige Bräune haben.

4. Die Masse anschließend in eine Schüssel geben, zur Seite stellen und abkühlen lassen.
5. Nun die Äpfel waschen, die Stiele gegebenenfalls entfernen und mit einer Reibe bis zum Gehäuse in eine Schüssel reiben.
6. Nun den Zitronensaft untermischen.
7. Danach mit den Händen die Apfelmasse etwas ausdrücken, in eine Schüssel geben und die Nuss-Brösel hinzufügen. Dann alles gut miteinander vermengen.
8. Als nächstes die Butter zum Schmelzen bringen.
9. Jetzt den Filoteig aus dem Kühlschrank nehmen und 6 Blätter auf der Arbeitsfläche ausbreiten. Dann mit einem scharfen Messer die Blätter einmal mittig durchschneiden. Eine Hälfte am besten wieder kurzfristig zurück in den Kühlschrank legen, damit sie nicht austrocknen.
10. Nun ein Blatt Filoteig nehmen, auf ein Stück Backpapier oder Ähnliches legen und die Ränder dünn mit der geschmolzenen Butter einstreichen.
11. Dann einen guten Esslöffel von der Füllung am kurzen Rand auftragen und dabei links und rechts etwas Platz lassen.
12. Danach das Blatt links und rechts ca. 1-2 cm über die Füllung zur Mitte hin einschlagen und anschließend eng und gleichmäßig aufrollen.

13. Alle 12 Rollen hinterher auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und dünn mit geschmolzener Butter bestreichen. Parallel den Backofen zeitig auf ca. 185 °C Ober/Unterhitze vorheizen. Die Mini-Strudel sollten nun ca. 15-20 Minuten goldbraun backen.

Tipp

Die Mini-Apfel-Nussstrudel vor dem Servieren mit etwas Staubzucker dekorieren. Wer mag, der kann die Mini-Apfel-Nussstrudel zusätzlich mit einer Handvoll Rosinen verfeinern. Eine Vanillesauce oder eine Kugel Vanilleeis bieten sich als Beilagen an.