

Apfelstrudel mit Apfelsalbei



(c) Margit Gietler/ mng-design

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

1,5 kg säuerliche Äpfel,
geschält, entkernt
150 g Kristallzucker
150 g Semmelbrösel
80 g Butter
gemahlener Zimt, Vanillezucker
80 g Rosinen
2 EL Rum
1 Strudelteig
100 g Butter zum Bestreichen
Staubzucker

ZUBEREITUNG DES APFELSTRUDEL

Butter in einer Pfanne erhitzen, Semmelbrösel begeben und goldbraun rösten. Äpfel vierteln, in ca. 3 mm dicke Scheiben schneiden mit Zucker, Vanillezucker, Rum, Rosinen und Zimt vermengen. Strudelteig ausrollen und dünn auf einem bemehlten Tuch ausziehen, die Ränder abschneiden. Den Strudelteig mit flüssiger Butter beträufeln und den gebräunten Bröseln bestreuen, die Äpfel darauf gruppieren.

Den Strudel straff einrollen, bei jeder Schicht das Mehl abkehren und mit Butter einstreichen. Auf ein gebuttertes Backblech setzen und nochmals mit Butter einstreichen. Im vorgeheizten Backrohr bei 220° C ca. 40 min goldbraun backen. Abschließend den Strudel mit Staubzucker bestreuen, kalt oder warm servieren.

Wir wünschen
guten Appetit!

