

# einfacher Apfelstrudel



Man kann ihn auch mit Aprikosen zubereiten.

## **Zutaten:**

**1 Pack Blätterteig aus dem Kühlregal**

**500 g Äpfel**

**Rosinen**

**Zucker**

**Zimt**

**1 Ei zum bestreichen des Strudels**

**Backzeit ca. 45 min je nach Bräunungswunsch**

Die Zubereitung ist denkbar einfach. Der fertige Blätterteig ist hervorragend geeignet, wenn man ganz schnell eine Süßigkeit zum Nachmittagskaffee braucht.

Die Äpfel schälen und kleinschneiden. In einer Schüssel mit dem Zucker, den Rosinen und dem Zimt mischen. Bei Zucker und Zimt kann man variieren, je nachdem wie süß man den Strudel mag.

Die kleinen Apfelstücke auf den Blätterteig verteilen. Am Rand ein Stück frei lassen damit später die Füllung nicht raus läuft. Den Rand mit Ei bestreichen (wirkt als Klebstoff) und dann den Teig aufrollen. Die Enden der Rolle zusammen drücken.

Am besten mit der Naht nach unten auf das Blech legen und mit Ei bestreichen. Wenn sich der Teig goldgelb aufplustert ist der Strudel fertig.