Kleine herbstliche Apfelstrudel



Zutaten

- 2 Rollen Blätterteig aus dem Kühlregal
- 40 g Mandelblätter
- 3 Äpfel (z.B. Elster oder Boskop)
- 1 EL Zitronensaft
- 50 g Amarettini - zerbröselt
- 1 EL Rohrzucker
- 2 EL Vanille-Puddingpulver
- 1 TL Zimt

Außerdem

- 2 EL flüssige Butter zum Bestreichen
- 1 EL Mandelblätter zum Bestreuen
- Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung

- Backofen auf 200° C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Mandelblätter in einer Pfanne ohne Fett goldgelb rösten und abkühlen lassen.
- Äpfel schälen, vierteln, entkernen, in sehr dünne Scheiben schneiden und mit Zitronensaft beträufeln.
- Mandelblätter, Amarettini, Rohrzucker, Vanille-Puddingpulver und Zimt hinzufügen und mit den Händen alles vorsichtig miteinander vermischen.
- Blätterteig auf dem Papier abrollen und jede Teigplatte 1x quer in der Mitte durchschneiden, sodass 4 Quadrate entstehen.
- Die Apfelfüllung auf alle vier Teigplatten, in der Mitte, verteilen, dabei oben und unten einen Rand von 1 cm frei lassen.
- Mit einem Messer beide Seiten mit 5 - 6 Schnitten mit 1 cm Abstand in Richtung der Füllung und Rand einschneiden. Achtung: Den Rand bitte nicht durchschneiden.
- Die Ränder mit der abgekühlten flüssigen Butter dünn bestreichen.
- Den oberen und unteren 1 cm Rand zur Apfelfüllung hin einklappen und leicht andrücken. Nun die beiden Bätterteigseiten über die Füllung klappen, diese auch leicht andrücken.
- Mit der restlichen Butter jeden Apfelstrudel dünn bestreichen und mit Mandelblättern bestreuen.
- Die vier Apfelstrudel auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.
- Im vorgeheizten Backofen auf der 2. Schiene von unten, bei 200° C Ober-/Unterhitze, für ca. 30 Minuten goldgelb backen.
- Nach dem Backen, die Apfelstrudel etwas abkühlen lassen und mit Puderzucker bestreuen.

Portionsgröße: 4 kleine Apfelstrudel
Zubereitungszeit: 30 Minuten
Backzeit: 30 Minuten
Schwierigkeitsgrad: einfach

lissis-passion.de©