Rezept

Apfelstrudel 1001 Nacht

Ein Rezept von Apfelstrudel 1001 Nacht, am 29.04.2024

Zutaten

3	Äpfel (ca. 550 g, z. B. Topaz)
2 EL	flüssiger Honig
20 g	gehackte Pistazien
1 TL	gem. Kardamom
2 EL	brauner Zucker
	Mandelstifte zum Bestreuen
4 EL	Butter
50 g	Mandelstifte
2 EL	Rosenwasser
80 g	getrocknete Feigen
2 Blätter	Strudelteig (aus dem Kühlregal, ca. 35 × 45 cm)
	gehackte Pistazien zum Bestreuen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Strudel (6 - 8 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 205 kcal

Zubereitung

1. Die Äpfel schälen, achteln und das Kerngehäuse entfernen (z. B. mit einem Apfelteiler). Die Achtel in 1 - 2 cm große Stücke schneiden. In einem Topf die Butter zerlassen, den Honig unterrühren und aufkochen. Mandelstifte und Pistazien unterrühren, ca. 3 Min. köcheln, dabei ab und zu umrühren.

2. Die Apfelstücke sorgfältig unterrühren und kurz andünsten. Das Rosenwasser und den Kardamom unterrühren. Zugedeckt ca. 5 Min. dünsten (die Äpfel sollen weich sein, aber nicht zerfallen). In ein Sieb abgießen, dabei den Sud auffangen. Die Äpfel abkühlen lassen. Den Backofen auf 180° vorheizen. Die getrockneten Feigen in kleine Würfel schneiden und mit dem braunen Zucker unter die abgekühlten Äpfel mischen.

3. Ein Strudelteigblatt auf einen Bogen Backpapier legen und mit Honigsud bepinseln. Das zweite Teigblatt darauflegen. Die Äpfel als Streifen im unteren Drittel des Teigblattes verteilen, die Seiten etwas einschlagen, dann mithilfe des Backpapiers locker aufrollen (die Naht soll unten liegen).

4. Den Strudel mit dem Papier auf das Backblech heben und mit dem restlichen Honigsud bepinseln. Im heißen Ofen (Mitte) in 20 - 25 Min. goldbraun backen. Ca. 10 Min. vor Ende der Backzeit mit Mandelstiften und Pistazien bestreuen. Den Strudel herausnehmen, samt Papier auf ein Kuchengitter ziehen. Abkühlen lassen und mit einem Sägemesser in dicke Stücke schneiden.