Rezept

Apfelstrudel mit Filoteig

Ein Rezept von Apfelstrudel mit Filoteig, am 12.10.2024

Zutaten

- **1 kg** säuerliche Äpfel (z. B. Boskoop)
- **50 g** gehackte Mandeln
- **4 cl** Rum nach Belieben
- **2 EL** Butter
- **4 EL** gemahlene Haselnüsse
- Puderzucker zum Bestäuben
- **50 g** Rosinen
- **4 EL** Zucker
- 1/2 TL Zimtpulver
- **4** Blätter Filoteig (aus dem türkischen Lebensmittelgeschäft)
- **1** Eigelb

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 1 STRUDEL (12 SCHEIBEN) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 160 kcal

Zubereitung

1. Backofen auf 200° vorheizen, das Backblech mit Backpapier auslegen. Die Äpfel schälen und das Kernhaus entfernen. Äpfel in kleine Stücke schneiden, diese mit Rosinen, Mandeln, Zucker, Rum und Zimt mischen.

2. Die Butter schmelzen. Filoteigblätter auf einem Küchenhandtuch ausbreiten, dabei die Teigränder überlappen lassen. Den Teig mit der flüssigen Butter einpinseln und mit den Haselnüssen bestreuen.

3. Die Äpfel auf dem Teig verteilen, dabei einen Rand unbelegt lassen. Eine Seite vom Küchenhandtuch anheben, den Strudel einrollen und aufs Backblech legen. Die Enden nach unten einklappen. Das Eigelb verquirlen und den Strudel damit bestreichen. Im Ofen (Mitte, Umluft 180°) in 35-45 Min. goldbraun backen. Zum Servieren mit Puderzucker bestäuben. Schmeckt warm und kalt.