

Rezept

Apfel-Himbeer-Strudel

Ein Rezept von Apfel-Himbeer-Strudel, am 25.04.2024

Zutaten

150 g Frischkäse	4 EL Rohrzucker
1 TL Zimtpulver	500 g Äpfel
50 g Walnusskerne	50 g Butter
3 Blätter Filoteig (ca. 300 g) Backpapier	150 g Himbeeren (frisch oder TK)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 6 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 425 kcal

Zubereitung

1. Backofen auf 180° vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen.

2. Den Frischkäse mit Zucker und Zimt cremig rühren. Äpfel waschen, in Viertel schneiden, entkernen und mit den Nüssen grob hacken. Unter den Frischkäse ziehen.

3. Butter mit 2 EL Wasser schmelzen. 1 Filoteigblatt auf ein angefeuchtetes Küchenhandtuch legen und gut mit etwas geschmolzener Butter bestreichen, dabei ca. 5 cm Rand frei lassen. Diesen Vorgang mit allen Blättern wiederholen und anschließend alle Filoteigblätter etwas versetzt in Backblechgröße aufeinanderlegen.

4. Die Frischkäse-Frucht-Masse auf dem Teig verteilen. Die Beeren (frisch bzw. gefroren) darüberstreuen, auch 5 cm Rand frei lassen.

5. Die Längsseiten des Teigs nach innen schlagen. Die Teigplatte mithilfe des Küchentuchs zu einem Strudel aufrollen und auf das Backblech legen.

6. Den Strudel mit der restlichen Butter bestreichen. Im Backofen (Mitte, Umluft 160°) 30 Min. backen.