Rezept

Mini-Apfelstrudel

Ein Rezept von Mini-Apfelstrudel, am 17.05.2025

Zutaten

- **80 g** Rosinen
- **2 kg** säuerliche Äpfel (z. B. Boskop)
- **6 EL** Zucker
- **1/2 TL** Zimtpulver
- **100 g** Butterschmalz
- **4 EL** Puderzucker
- **100 ml** Rum (ersatzweise Apfelsaft)
- **70 g** Butter
- **4 EL** Akazienhonig
- **6 EL** gemahlene Haselnüsse
- **8 Blatt** Strudelteig (24 x 33 cm, aus dem Kühlregal)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 32 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 215 kcal

Zubereitung

1. Rosinen und Rum in einem Topf einmal aufkochen lassen und den Topf beiseitestellen. Die Äpfel schälen, vierteln, entkernen und das Fruchtfleisch (ca. 1,4 kg) in 1 cm große Würfel schneiden.

2. Die Apfelwürfel in 2 Portionen karamellisieren. Dafür die Hälfte der Butter und 3 EL Zucker mit 2 EL Honig in einer breiten Pfanne bei mittlerer Hitze karamellisieren lassen. Die Hälfte der Apfelwürfel hinzufügen und ca. 5 Min. anbraten, bis die Apfelwürfel braun und gar sind. Die Hälfte der Rumrosinen und ¼ TL Zimtpulver dazugeben und alles so lange braten, bis die Flüssigkeit vollständig eingekocht ist. Die Apfelmischung in einem Sieb über einer Schüssel abkühlen lassen. Die restlichen Zutaten für die Füllung genauso verarbeiten.

3. Die Haselnüsse in einer Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze hellbraun rösten, dann herausnehmen und abkühlen lassen. Das Butterschmalz in einem kleinen Topf zerlassen.

4. Jedes Strudelteigblatt auf einer Arbeitsfläche ausbreiten und mit etwas Butterschmalz bestreichen, dann quer zusammenklappen (24 × 17 cm). Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Backofen auf 200° vorheizen.

5. Die gefalteten Teigblätter jeweils in 4 gleich breite Streifen (6 × 17 cm) schneiden. Jede Unterkante der Streifen mit 1 TL Haselnüssen bestreuen, dabei links und rechts einen 1 - 2 cm breiten Rand freilassen. Die Apfelfüllung daraufsetzen und fest andrücken. Die Teigstreifen locker aufrollen und die Enden fest zusammendrücken. Die Strudel mit dem übrigen Butterschmalz bepinseln und dick mit Puderzucker bestäuben.

6. Die Strudel mit etwas Abstand auf das Blech setzen und im Ofen (Mitte) in ca. 12 Min. goldbraun backen. Dann die Grillfunktion einschalten und die Strudel weitere 2 - 4 Min. backen, bis der Puderzucker karamellisiert (Achtung, das geht schnell!). Die Strudel warm oder kalt servieren.