

Rezept

# Schneller Aprikosenstrudel

Ein Rezept von Schneller Aprikosenstrudel, am 19.04.2024

## Zutaten

- |   |   |
|---|---|
| <b>1</b> Packung TK-Blätterteig (450 g)   | <b>2</b> große Dosen Aprikosen (à 420 g Abtropfgewicht) |
| <b>100 g</b> Amaretti (ital. Mandelkekse) | <b>150 g</b> gemahlene Mandeln                          |
| <b>1 Päckchen</b> Vanillezucker           | <b>2 EL</b> Zitronensaft                                |
| <b>1 EL</b> Mehl für die Arbeitsfläche    | Fett fürs Blech   |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 8 Stücke | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 450 kcal

## Zubereitung

1. Backofen auf 200° vorheizen. Die Blätterteigplatten nebeneinander 15 Min. auftauen lassen. Inzwischen Aprikosen in ein Sieb abgießen, abtropfen lassen, die Fruchthälften halbieren. Amaretti in einen Gefrierbeutel geben, mit dem Nudelholz zerbröseln und mit den Mandeln mischen.
2. Teigplatten aufeinander legen, auf bemehlter Arbeitsfläche zu einem Rechteck von 35 cm x 45 cm ausrollen. Mandel-Keks-Brösel darauf vereilen, die Ränder aussparen. Aprikosen darauf legen, mit Vanillezucker bestreuen, mit Zitronensaft beträufeln.
3. Das Ei mit 2 EL Wasser verquirlen. Die Endseiten des Strudelteiges nach innen klappen, mit Ei bestreichen. Erst eine Längsseite über die Füllung klappen, am Rand mit etwas Ei bestreichen, dann die zweite Hälfte überklappen und andrücken.
4. Ein Backblech einfetten, den Strudel darauf heben und mit übrigem Ei bepinseln. Im Ofen (Mitte, Umluft 180°) in 30-35 Min. goldbraun backen. Schmeckt warm und kalt.