

Rezept

# Weihnachtlicher Strudel

Ein Rezept von Weihnachtlicher Strudel, am 14.04.2026

## Zutaten

<b>350 g</b> Äpfel	<b>150 g</b> Spekulatiuskekse
<b>2 EL</b> Vanillepuddingpulver	<b>2 EL</b> brauner Zucker
<b>3 TL</b> Zimtpulver	<b>3 EL</b> Rosinen (wer mag)
<b>2</b> Blätter Strudelteig à 200 g (TK oder vakuumverpackt)	Öl zum Bestreichen
kleine Ausstecher in Sternform	<b>100 ml</b> Milch

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 6 hungrige Kinder | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Die Äpfel waschen, vierteln, entkernen und die Viertel in kleine Würfel schneiden.
2. Die Spekulatius in einen Gefrierbeutel geben, fest verschließen und die Kekse mit einem Nudelholz fein zerstoßen. Das Puddingpulver mit Bröseln, Zucker und Zimt mischen. Die Apfelwürfel und Rosinen untermischen.
3. Ein feuchtes, gut ausgedrücktes Geschirrtuch auf der Arbeitsfläche ausbreiten. Die Hälfte des Strudelteigs darauflegen und mit ½ EL Öl bestreichen. Vom zweiten Strudelteig einen 5 cm breiten Rand abschneiden, aus diesem so viele Sternchen wie möglich ausstechen. Den restlichen Teig auf das erste Teigblatt legen und mit Öl bestreichen.
4. Die Strudelfüllung auf dem unteren Drittel der Strudelplatten verteilen. Dabei rechts und links einen 5 cm breiten Rand frei lassen. Die Ränder von rechts und links über die Füllung schlagen. Den Strudel vom unteren Ende her mithilfe des Geschirrtuchs aufrollen.
5. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Den Strudel vom Küchentuch auf das Backblech gleiten lassen. (Die Teignäht sollte unten liegen.) Den Strudel mit Milch bestreichen, die Teigsternchen rundherum auf den Strudel kleben. Den Strudel im Ofen (Mitte) in ca. 30 Min. knusprig backen. Alle 5 Min. den Strudel mit etwas Milch bepinseln. Den fertigen Strudel auf dem Blech abkühlen lassen.