

Mini-Apfelstrudel

Kuchen » Apfel

Zutaten (8 Stück)

- » 240g Blätterteig
- » 4 Apfel/Äpfel
- » 6EL Zitronensaft
- » 4EL Rosinen
- » 8EL Zucker
- » Zimt
- » 1l Milch
- » 2 Pk. Vanillesaucenpulver
- » 4EL Kaffeesahne
- » 4EL gem. Walnüsse
- » Zitronenmelisse

Bewertung



Beschaffung

manchmal im Discounter



Kosten

6-10€



Zubereitungszeit

61-90min

Zubereitung

1. Blätterteigscheiben nebeneinander auftauen lassen. Äpfel vierteln, entkernen und in sehr dünne Stücke schneiden. Zitronensaft erhitzen. Die Apfelstücke und Rosinen darin ca. 3min dünsten. Mit 4EL Zucker und Zimt würzen. Die Apfelmasse etwas abkühlen lassen.

2. 6EL Milch, restlichen Zucker und Soßenpulver glatt rühren. Übrige Milch aufkochen lassen, vom Herd nehmen und Soßenpulver einrühren. Nochmals kurz aufkochen lassen.

3. Blätterteigscheiben übereinander legen und auf bemehlter Arbeitsfläche zu einem Quadrat (ca. 64x30cm) ausrollen. Auf ein Küchentuch legen. Apfelmasse auf einer Hälfte verteilen. Mit Hilfe des Küchentuches zu einer festen Rolle formen. Rolle in 8 Stücke schneiden und gleichmäßig mit Kondensmilch bestreichen.

4. Im vorgeheizten Ofen bei 175°C ca. 15min backen. Die Apfelstrudel jeweils mit Vanillesoße anrichten und mit Walnüssen bestreuen. Nach Belieben mit Apfelscheiben und Zitronenmelisse verziert servieren.

Nährwerte: 410kcal/E8g/F20g/KH47g pro Stück

angelegt am: 05.10.2003

Rezept-Nr: 556

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke