

# Apfelstrudel

## Du brauchst:

- 1 Blätterteigrolle
- 3-4 Äpfel
- Ca. 100 g Rosinen
- 100 g Mandeln
- 3-4 EL Zimt&Zucker
- etwas Puderzucker

## Und so geht es:



1. Äpfel schälen, entkernen und in Würfel schneiden, in eine Schüssel tun



2. Rosinen hinzufügen



3. gehackte Mandeln hinzufügen



4. Zimt&Zucker drüber streuen und gut verrühren.



5. Blätterteigrolle auf dem Backblech ausrollen.



6. Apfel-Rosinen-Mandel-Masse auf dem Teig verteilen.



7. aufrollen. Dabei darauf achten, dass die Ränder gut angedrückt sind, evtl. mit etwas Wasser anfeuchten.



8. im Backofen bei 200 °C Ober- /Unterhitze für ca. 20 Minuten backen.



9. Die ausgekühlte Blätterteigrolle mit Puderzucker bestreuen.

