

Apfelstrudel mit Blätterteig

Einfaches Rezept für knusprigen Apfelstrudel aus fertigem Blätterteig mit fruchtigen Äpfeln & Rosinen.

etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Blätterteig:

450 g tiefgekühlter Blätterteig

Füllung:

750 g Äpfel, z. B. Elstar

3 EL Zitronensaft

2 TL Dr. Oetker Bourbon-Vanille-Paste

50 g Weichweizengrieß

75 g Zucker

100 g Dr. Oetker gesplitterte Mandeln

1 Pck. Dr. Oetker Rum-Rosinen

1 TL gemahlener Zimt

Zum Bestreichen:

1 Ei (Größe M)

Zum Bestreuen:

Puderzucker

Wie backe ich einen Apfelstrudel mit Blätterteig?:

1 Vorbereiten:

Blätterteig nach Packungsanleitung auftauen lassen. Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C
Heißluft etwa 180 °C

2 Füllung zubereiten:

Äpfel schälen, vierteln, in dünne Spalten schneiden und mit Zitronensaft beträufeln. Vanille-Paste, Grieß, Zucker, Mandeln, Rum-Rosinen und Zimt hinzufügen und alles gut vermengen.

3 Blätterteig:

150 g Blätterteigplatten übereinanderlegen und auf leicht bemehlter Arbeitsfläche zu einem Rechteck von 15 x 35 cm ausrollen. Teigstreifen auf das Backblech legen und mehrmals mit einer Gabel einstechen.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

- 4 Übrige Teigplatten übereinanderlegen und zu einem Rechteck von 20 x 35 cm ausrollen. Teig der Länge nach in der Mitte locker umklappen. An der geschlossenen Seite den Teig im Abstand von 1 cm mit 4 cm langen Einschnitten versehen, so dass die Teigplatte, wenn sie wieder aufgeklappt ist, nur in der Mitte geschlitzt ist. Teigplatte wieder auseinanderklappen.

- 5 Apfelfüllung auf dem Blätterteigboden verteilen, dabei an den Längsseiten etwa 2 cm Rand lassen. Teigränder mit etwas verquirltem Ei bestreichen. Eingeschnittenen Blätterteig mit Hilfe des Teigrollers über die Füllung legen und an den Seiten andrücken. Strudel mit übrigem Ei bestreichen und in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 35 Min.

Apfelstrudel mit dem Backpapier vom Blech auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen oder warm servieren. Apfelstrudel mit Puderzucker bestreuen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Schmeckt warm mit Vanilleeis oder einer selbstgemachten [Vanillesoße](#) besonders gut.

