

# Apfelstrudel mit Blätterteig



## Du brauchst:

1 Blätterteig aus dem Kühlregal  
10 Äpfel  
100g Sultaninen  
10 g Zimt  
150 g Zucker  
50 g Haselnüsse gemahlen  
etwas Rum (bei Erwachsenen)  
Zitronenabrieb und Saft von 2 Zitronen  
1 Eigelb zum Bestreichen des Strudels

## So machst du's richtig:

- 1.) Weiche die Sultaninen in dem Rum ein (nur bei Erwachsenen !)
- 2.) Hole den Blätterteig aus dem Kühlschrank und wickle ihn aus.
- 3.) Schäle die Äpfel, entkerne sie, schneide sie in Viertel und lege diese in eine Schüssel mit kaltem Zitronenwasser (da hast du vorher den Saft von einer Zitrone rein gegeben).
- 4.) Schneide die Äpfel nun mit einem Messer in kleine Scheiben.
- 5.) Gib in eine große Schüssel alle Zutaten: Äpfel, Zucker, Zimt, Zitronenabrieb und Saft einer weiteren Zitrone und Sultaninen (bis auf die Haselnüsse, denn die brauchst du später).
- 6.) Nimm ein großes Küchentuch, bemehle es und lege den Blätterteig umgekehrt, also mit dem Papier nach oben, auf das Tuch.
- 7.) Ziehe das Papier vorsichtig ab und bemehle die Oberseite des Teiges ebenfalls.
- 8.) Nimm nun ein Rollholz und rolle den Teig so dünn aus, dass man eine Zeitung durch den Teig lesen könnte.
- 9.) Gib nun etwas von den Haselnüssen auf den Teig. Nun gib die Füllung auf diese Haselnüsse, dass es aussieht wie ein Gebirge.
- 10.) Rolle das Ganze nun wie auf dem Video zu sehen auf und gib den Strudel auf ein Backblech.
- 11.) Bestreiche den Strudel mit Eigelb.
- 12.) Backe im vorgeheizten Ofen den Strudel bei 180 Grad Oberhitze/Unterhitze etwa 40 bis 45 Minuten.