



Benötigte Zutaten

Für die Mini-Apfelstrudel

2 Äpfel mittelgroß und säuerlich

1 Pkg. Strudelteig (fertig)

30 g brauner Zucker

1 Pkg. Vanillezucker

40 g Haselnüsse (gemahlen)

30 g Semmelbrösel

70 g **Premium Teebutter**

1 TL Zimt

Saft einer halben Zitrone

1 Ei (Größe M)

1 Schluck **Premium Alpenmilch**

etwas Staubzucker

Für die Vanillesauce

1 Pkg. Vanillepuddingpulver

1/2 l **Premium Alpenmilch**

2 EL Zucker

Mini-Apfelstrudel mit Vanillesauce

Mini Apfelstrudel mit Vanillesauce sind die handliche Variante des klassischen Apfelstrudels und perfekt, wenn kleine Apfelstrudel für Gäste, Kindergeburtstage oder das Nachspeisenbuffet gesucht werden. Saftige Apfelraspel, geröstete Brösel mit Haselnüssen, Zucker, Vanillezucker und Zimt ergeben eine aromatische Apfelstrudel Füllung, die in fertigen Strudelteig gewickelt und knusprig gebacken wird. Serviert mit cremiger Vanillesauce entsteht ein köstliches Dessert.

Anleitung

1. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und das Backrohr auf 180 Grad vorheizen.
2. Butter in einer Pfanne schmelzen lassen und Brösel, Zucker und die Haselnüsse hinzufügen und anrösten. Die Pfanne zur Seite stellen.
3. Die Äpfel vierteln, das Kerngehäuse entfernen und die Viertel auf einer Reibe grob in eine Schüssel raspeln und mit Zitronensaft mischen.
4. Äpfel mit der Brösel-Butter-Mischung vermischen, Vanillezucker und Zimt dazugeben und nochmal gut mischen.
5. Strudelblätter doppelt falten – somit entstehen vier Lagen – und die einzelnen Lagen mit Butter bestreichen.
6. Rechtecke in der Größe von 20 x 30 cm schneiden. Fülle darauf verteilen und einrollen.
7. Ei mit etwas Milch vermischen und die kleinen Strudelpäckchen damit einpinseln.
8. Bei 180 Grad ca. 20 Minuten backen und lauwarm mit Vanillesauce (lt. Packungsanleitung kochen) servieren.



Tipps:

- Strudelblätter immer mit geschmolzener Butter bestreichen, damit die kleinen Apfelstrudel beim Backen blättrig und knusprig werden.
- Die Apfelstrudel Füllung nicht zu feucht verarbeiten; geriebene Äpfel bei Bedarf leicht ausdrücken und mit ausreichend Bröseln mischen, damit kein Saft ausläuft.
- Mini Apfelstrudel gleichmäßig groß schneiden und die Ränder gut einschlagen, damit die Fülle beim Backen im Teig bleibt.



Ein Rezept vom
ORF Fernsehgarten