





Apfelstrudel mit Haselnüssen

Warmer Strudel mit einer nussigen Apfel-Füllung mit Rosinen, Marzipan und Zimt.

etwa 12 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 60 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:
Backpapier

Blätterteig:
etwa 450 g tiefgekühlter
Blätterteig , 10 quadratische
Scheiben

Füllung:
750 g Äpfel, z. B. Elstar
2 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
100 g Dr. Oetker geröstete,
gehackte Haselnüsse
1 Pck. Dr. Oetker Rum-Rosinen
1 TL gemahlener Zimt
200 g Dr. Oetker Lübecker
Marzipan-Rohmasse

Zum Bestreichen:

1 Ei (Größe M)
3 EL Milch

Wie backe ich einen Apfelstrudel mit Haselnüssen?:

1 Vorbereiten:

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

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

2 Füllung zubereiten:

Äpfel schälen, vierteln, in dünne Spalten schneiden. Vanillin-Zucker, Haselnüsse, Rum-Rosinen und Zimt hinzufügen und alles gut vermengen.



3 Blätterteig:

Eine Blätterteigplatte zum Verzieren beiseitelegen. Ei mit Milch verschlagen. Die 9 Teigplatten auf leicht bemehlter Arbeitsfläche in 3 x 3 Reihen überlappend zusammenlegen, dabei die Platten an den Überlappungsseiten mit etwas Ei-Milch bestreichen. Dann zu einem Rechteck (etwa 40 x 30 cm) ausrollen. Die Apfelfüllung darauf verteilen. Marzipan darüberreiben, dabei jeweils 2 cm Rand frei lassen. Überstehenden Teig auf die Füllung schlagen. Den Strudel der Länge nach aufrollen. Den Strudel mit der Nahtstelle nach unten auf das Backblech legen.

4 Verzieren:

Übrige Teigplatten etwas ausrollen und in 1 cm breite Streifen schneiden, am besten mit einem Teigrädchen. Den Strudel mit übriger Eigelbmilch bestreichen und mit den Teigstreifen verzieren. Teigstreifen ebenfalls bestreichen. Backen.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 55 Min.

Strudel auf dem Blech auf einem Kuchenrost erkalten lassen oder lauwarm servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Schmeckt warm mit Vanilleeis oder einer Dr. Oetker Vanillesoße besonders gut.

