



Schwierigkeit leicht



4 Portionen



Vorbereitung 15 min.
Backzeit 20 min.

Zutaten

4 Blätter Filoteig
3 kleine Äpfel
4 Eßl. Mandelblättchen
3 Eßl. Rosinen
1 TL Zimt
2 Eßl. Zucker
2 Eßl. Butter
Mandelblättchen zum Verzieren

Tipp

Wer möchte kann ein wenig Rum-Aroma unter die Apfelmasse mischen.
Schmeckt ideal zu Vanilleeis.

APFELSTRUDEL AUS FILOTEIG

Zusammen mit Vanilleeis ein leckerer Nachtisch!

Zubereitung

- Den Backofen auf 175°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Die Äpfel entkernen und in kleine Stücke schneiden. In einer Pfanne die Äpfel mit dem Zimt, dem Zucker, den Mandeln und den Rosinen erwärmen.
- Währenddessen den Filoteig in gleichgroße Rechtecke schneiden. Die Apfelmasse auf der unter Seite der einzelnen Rechtecke verteilen und einrollen. Den Rand mit etwas Wasser bestreichen und zusammen drücken, damit diese verschlossen sind.
- Die einzelnen Rollen in den Ofenzauberer plus oder in die Rechteckige Ofenhexe geben und mit zerlassener Butter bestreichen. Im Anschluss mit Mandelblättchen bestreuen und für ca 20 Minuten in den Backofen.