



Benötigte Zutaten

Teig	
200 g	Premium Teebutter
250 g	Premium Topfen
250 g	Mehl
50 g	Zucker
1/2 Pkg.	Backpulver
1 Pkg.	Vanillezucker
Fülle	
1 kg	Apfel
	Saft von einer Zitrone
1 TL	Zimt
50 g	Zucker
	Rosinen
1	Ei zum Bestreichen

Apfelstrudel

von Nastasja Pircher

Anleitung

Fülle:

1. Apfel schälen, entkernen und blättrig schneiden, mit den restlichen Zutaten vermischen und etwas ziehen lassen.

Teig:

2. Butter und Topfen mit dem Mehl, Zucker, Vanillezucker und Backpulver zu einem Teig verkneten.

3. 1/2 Stunde kalt stellen, ausrollen mit der Apfelmasse füllen, einrollen, mit Ei bestreichen und bei 170°C Heißluft ca. 30-40 min goldgelb backen.

4. Mit Staubzucker bestreut servieren.

SalzburgMilch

Ein Rezept von
SalzburgMilch