



## 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

Eine beliebte Süßspeise auf unseren Skihütten – aber nicht nur dort – kommt auf den Fernsegartentisch bei Iris Köck. Mini-Apfelstrudel zum Dippen schmeckt freilich auch daheim.

### 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.



Ein Rezept vom

*SalzburgMilch*



ORF Fernsehgarten