REZEPT FÜR MINI-APFELSTRUDEL MIT KARAMELLISIERTEN NÜSSEN

MINI-APFELSTRUDEL MIT KARAMELLISIERTEN NÜSSEN

Schwierigkeitsgrad: anspruchsvoll

für 8 Strudel | 90 Min. | + Abkühlzeit

Zutaten

Für den Teig:

- 30 g Butter
- 250 g Mehl
- 1 EL SweetFamily Feiner Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 Ei
- Mehl zum Bearbeiten

Für die Füllung:

- 150 g SweetFamily Feiner Zucker
- 80 g Walnusskerne
- 600 g Äpfel
- Saft von 1 Zitrone
- 60 g Paniermehl
- 80 g Butter
- 2 TL gemahlener Zimt

Zum Bestäuben:

- 2-3 EL SweetFamily Puderzucker zum Streuen

4695

ZUBEREITUNG

486	6	67	20
Kcal	Gramm	Gramm	Gramm
Pro Stück ca.	Eiweiß	Kohlenhydrate	Fett

1. Wasser in einem Topf aufkochen. Für den Teig Butter zerlassen. Übrige Teigzutaten mit 20 g flüssiger Butter und ca. 6 EL kaltem Wasser verkneten, bis ein glatter, elastischer Teig entsteht. Zu einer Kugel formen, mit übriger flüssiger Butter bestreichen. Topf ausgießen, abtrocknen und über die Teigkugel stülpen. Teig 30 Minuten ruhen lassen.

2. Für die Füllung 80 g Zucker in einer Pfanne mit 2 EL Wasser schmelzen und hell karamellisieren lassen. Walnüsse hineingeben, darin wenden und auf ein Stück Backpapier geben. Abkühlen lassen und grob hacken. Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in kleine Stücke schneiden, mit Zitronensaft mischen. Paniermehl in 2 EL heißer Butter in einer Pfanne leicht anrösten. Übrigen Zucker mit Zimt mischen.

3. Teig in 8 Portionen teilen. Ein sauberes Küchentuch mit Mehl bestäuben und eine Teigportion darauf zu einem Rechteck ausrollen, dann vorsichtig über die Handrücken weiter ausziehen (ca. 20 x 25 cm), so dass man das Küchentuch hindurch sehen kann. Darauf achten, dass dabei der Teig nicht reißt. An einer Längsseite mit etwas Abstand zum Rand ca. 2 TL geröstetes Paniermehl verteilen. 1/8 der Äpfel darauf geben, mit etwas Zimtzucker und gehackten Nüssen bestreuen. Schmalseiten des Teiges darüber klappen und Strudel aufrollen. Mit der Naht nach unten auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen. Übrige Strudel genauso herstellen.

4. Übrige Butter zerlassen, Strudel dünn damit bepinseln. Strudel im vorgeheizten Backofen bei 200 °C ca. 20 Minuten backen, dabei mehrmals mit etwas Butter bepinseln. Abkühlen lassen und mit Puderzucker

REZEPT FÜR MINI-APFELSTRUDEL MIT KARAMELLISIERTEN NÜSSEN

bestäuben.

Tipp:

Dazu schmecken selbst gemachte Vanillesoße oder Vanille-Eis.