



Schneller Apfelstrudel mit Filotteig

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 6-7
- **Vorbereitungszeit:** 30m
- **Zubereitungszeit:** 30m
- **Fertig in** 60m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '60', 'cook_time' : '30m', 'prep_time' : '30m', 'servings' : '6-7', 'yield' : " } });
```

Der Klassiker einmal anders, schnell und einfach, aber so...lecker

Zutaten

- 1 Blatt Filotteig, 55 × 20 cm
- 100 g Rosinen
- 4-5 Äpfel Cox Orange oder Braeburn, nach Größe
- Saft und Abrieb von 1 Zitrone
- 60 g Zucker
- 1 TL gemahlener Zimt
- 30 g Puderzucker
- 1 Eigelb mit 1 El Wasser verklappert
- Etwas Milch

Zubereitungsart

Schritt1

Die Füllung:

Schritt2

Die Rosinen auf einem Küchensieb unter fließendem Wasser waschen.

Schritt3

Die Äpfel schälen, vierteln und das Kerngehäuse raus schneiden.

Schritt4

In nicht zu dünne Scheiben schneiden und mit den Rosinen mischen. Zuckern und mit dem Zimt und dem Zitronensaft und Abrieb marinieren.

Schritt5

Das Füllen des Apfelstrudels:

Schritt6

Den Filotteig auf einem gemehlten Küchentuch auslegen, ev. mehrere Blätter nach Packungsgröße mit etwas Eiweiß verbinden, um auf die Größe 55 × 20 cm zu kommen.

Schritt7

Die Füllung als gleichmäßigen Streifen im unteren Drittel verteilen und das Küchentuch am unteren Rand anheben, einrollen.

Schritt8

In einen ausreichend großen Bräter oder auf das Backblech setzen, und den Teig mit dem verklapperten Eigelb gleichmäßig einstreichen. Etwas Milch angießen, ca. 30 min. bei 180° C goldbraun, knusprig backen.

Schritt9

Anrichtevorschlag:

Schritt10

Den Apfelstrudel mit Puderzucker einstäuben und auf einer Servierplatte, in 3 - 4 cm großen Scheiben, warm servieren.

Schritt11

Dazu passt Eiscrème, Vanillesoße oder Schlagsahne.

Rezeptart: Sonstige **Tags:** schneller

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/schneller-apfelstrudel-mit-filotteig/>