



# 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 Eiscreme, Vanillesoße oder Schlagsahne.

**Rezeptart:** Sonstige **Tags:** schneller

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