Schneller Apfelstrudel mit Blätterteig

Zutaten für 6 Portionen

- 2 Rollen Blätterteig
- 2 Äpfel
- 50 g Semmelbrösel
- 30 g Butter
- ½ TL Zimt
- 1 EL Zucker

Zum Bestreichen:

- 1 Ei
- 2 EL Milch

Arbeitszeit:	ca. 20 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 25 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 45 Minuten

Zubereitung:

1. Gib die Semmelbrösel mit der Butter in eine Pfanne und röste sie goldgelb an.
2. Schäle die Äpfel und schneide sie in kleine Würfel. Röste sie kurz mit in der Pfanne. Mische die Apfelwürfel mit Zimt, Zucker und Semmelbrösel.
3. Heize den Backofen auf 220°C Ober-/Unterhitze vor.
4. Rolle den Blätterteig aus und lege die beiden Rechtecke an der Längsseite aneinander.
5. Verteile die Apfelfüllung auf einer Blätterteighälfte.
6. Schlage die Seiten links und rechts ein wenig ein und rolle den Teig auf.
7. Lege den Apfelstrudel auf ein mit Backpapier belegtes Blech. Verrühre die Milch mit

dem Ei. Pinsel den Apfelstrudel damit ein.

8. Backe ihn 25 Minuten im Ofen goldgelb. Bestreue den Apfelstrudel anschließend mit etwas Puderzucker.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.