

Monikas Apfelstrudel

- Äpfel ca.1,5 kg am besten Fallobst verschiedene Sorten
- 2 x Blätterteig
- Semmelbrösel 100g
- Gemahlene Nüsse 100g
- Etwas Butter
- Zimt
- Vanillezucker
- Rosinen wenn gewünscht
- Zucker nach Geschmack
- 1 Ei zum Einstreichen

Als Erstes Äpfel schälen, entkernen und dann feinblättrig schneiden. Äpfel mit Zimt und Vanillezucker (Zucker) und Rosinen mischen.

Butter in der Pfanne schmelzen, Semmelbrösel und Nüsse kurz rösten. Zimt und Vanillezucker zugeben.

Blätterteig erst mit Semmelbröselmischung dann mit den Äpfeln belegen. Zuklappen mit der Gabel einstechen und mit Ei bestreichen.

Bei 200 Grad ca. 20 Minuten backen bis der Strudel eine schöne Farbe hat.