

# Apfelstrudel mit Apfelsalbei



(c) Margit Gietler/ mng-design

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

1,5 kg säuerliche Äpfel,  
geschält, entkernt  
150 g Kristallzucker  
150 g Semmelbrösel  
80 g Butter  
gemahlener Zimt, Vanillezucker  
80 g Rosinen  
2 EL Rum  
1 Strudelteig  
100 g Butter zum Bestreichen  
Staubzucker

## ZUBEREITUNG DES APFELSTRUDEL

Butter in einer Pfanne erhitzen, Semmelbrösel begeben und goldbraun rösten. Äpfel vierteln, in ca. 3 mm dicke Scheiben schneiden mit Zucker, Vanillezucker, Rum, Rosinen und Zimt vermengen. Strudelteig ausrollen und dünn auf einem bemehlten Tuch ausziehen, die Ränder abschneiden. Den Strudelteig mit flüssiger Butter beträufeln und den gebräunten Bröseln bestreuen, die Äpfel darauf gruppieren.

Den Strudel straff einrollen, bei jeder Schicht das Mehl abkehren und mit Butter einstreichen. Auf ein gebuttertes Backblech setzen und nochmals mit Butter einstreichen. Im vorgeheizten Backrohr bei 220° C ca. 40 min goldbraun backen. Abschließend den Strudel mit Staubzucker bestreuen, kalt oder warm servieren.

Wir wünschen  
guten Appetit!

