Bratapfelstrudel

Von Sabine

Geht schnell und ist nicht zu süss - vor allem durch die Mandeln in der Masse eine leckere Abwechslung zum typischen Apfelstrudel!



VORBEREITUNG	BACKZEIT	RUHEZEIT	GESAMT
20 min	**25 min**	**n/a**	**45 min**

1 Stück · Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

- **1** Packung Strudelteig
- **3-4** Äpfel
  zB Gala
- **1** Zitrone
- **4-5 EL** Zucker
- **1 EL** Zimt
  gerne auch mehr
- **50 g** Rosinen
  am Vortag in Rum-Teemischung eingelegt
- **2 EL** Butter oder Margerine
- **1** Ei
- **50 g** gestiftete Mandeln
- Biscoff Kekse
  ca. 10 Stk
- gehobelte Mandeln
  1-4 EL

Werkzeuge

- Waage
- Schüssel

Zubereitung

01 Zuerst die gestifteten Mandeln in einer Pfanne anrösten.

02 In der Zwischenzeit die Äpfel schälen,in kleine Würfel schneiden und mit Zitronensaft beträufeln.

03 Wenn die Mandeln leicht gebräunt sind, die Butter, Äpfel, Zimt und Zucker dazu geben und für ca. 5-10 Minuten anbraten, bitte alles schön karamelisiert.

04 Danach die Masse über ein Küchensieb abtropfen und auskühlen lassen.

05 Backofen auf 200 Grad C Ober-/Unterhitze vorheizen und den Blätterteig ausrollen.

06 Die Kekse in einem TK-Beutel zerbröseln und das Ei verquirlen.

07 Die ausgekühlte Masse auf dem Blätterteig verteilen und am Rand und im oberen Drittel frei lassen.

08 Die Keksbrösel darüber streuen.

09 Den Blätterteig am freien Rand mit dem Ei bestreichen und den Strudel einrollen.

10 Zum Schluss den ganzen Strudel mit dem restlichen Ei einstreichen und mit den gehobelten Mandeln betreuen.

11 Im Backofen bei goldbraun backen und am besten noch lauwarm mit Vanillesauce genießen!