

SVG-Logo wird im PDF nicht unterstützt. Bitte laden Sie ein JPG- oder PNG-Logo in den Plugin-Einstellungen hoch.

Email: info@michelsen-versand.de Tel: +49 40 254 055 55 Web: www.michelsen-versand.de



Apfelstrudel mit Honig und Nüssen

Apfelstrudel mit Honig und Nüssen

50 g gehackte Haselnüsse

500 g aromatische Äpfel

4 Esslöffel Wildblütenhonig

2 Teelöffel Vanillezucker

1 Esslöffel Staubzucker

2 Teelöffel Kakaopulver

1 Teelöffel Zimt

1 Packet(e) Blätterteig

50 g erhitzte Butter

Zubereitungszeit: 25 min

Kochzeit: 20 min

Gesamtzeit: 45 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 4 Personen

Apfelstrudel mit Honig und Nüssen

1. Die gehackten Haselnüsse mit dem Kakaopulver und dem [Zimt](#) mischen.

2. Die gewaschenen, entkernten, fein gehobelten Äpfel gemeinsam mit der Hälfte des [Honigs](#) und dem [Vanillezucker](#) mit der Nussmischung gut vermengen.

3. Die geschmolzene noch warme Butter mit dem restlichen Honig vermengen.
4. Mit etwa Drei-Viertel dieser Mischung den auf einem angefeuchteten Küchentuch ausgelegten Blätterteig bestreichen.
5. Die Apfel-Nuss-Mischung gleichmäßig auf den Teig verteilen wobei die Ränder frei gehalten bleiben.
6. Die Ränder an der Längsseite einschlagen, das Küchentuch anheben und den Teig zu einem Strudel einrollen, der auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech gesetzt wird.
7. Nun die Oberseite der Teigrolle mit der restlichen Butter-Honig-Mischung bestreichen und den Strudel 20 Minuten bei 180 °C Ober- und Unterhitze oder 160 °C Umluft backen.
8. Das Blech dem Ofen entnehmen, den Strudel mit Alufolie abdecken und nochmals zehn Minuten weiterbacken.
9. Schließlich den abgekühlten Strudel mit Staubzucker bestäuben und servieren.