Apfel Mohn Strudel

Wer kennt und liebt ihn nicht den Mohn-Strudel? Dieses typisch österreichische Rezept ist lecker und versüßt unser gemeinsames Beisammensitzen zum Nachmittagskaffee. Damit ein wenig Abwechslung geboten wird, gibt es diesmal eine besonders fruchtige Variante mit Apfel.

Apfel Mohn Strudel

Zubereitungszeit: 60 Minuten
Menge: ca. 1 Strudel entspricht 10 Stück

Zutaten:

1 Pkg. Blätterteig (alternativ Strudelteig)

Für die Füllung:

- 200 ml Milch
- 200 g Mohn (gemahlen)
- 80 g Butter
- 40 g Zucker
- 50 g LAND-LEBEN Vollkornbrösel
- Zesten ½ Bio Zitrone
- 3 EL Rum
- 2 Äpfel (klein)

- Mark einer Vanilleschote
- 1 Eigelb zum Bestreichen

Zubereitung:

Den Backofen auf 175 Grad Heißluft vorheizen.

Für die Füllung: Die Butter schmelzen, mit der Milch, dem Mohn, Zucker, Rum und den Zesten einer halben Bio Zitrone kurz aufköcheln. Die Äpfel schälen und grob reiben. Die Semmelbrösel und die gerieben Äpfel sowie das Mark einer Vanilleschote hinzugeben.

Den Teig ausrollen. Die Mohnmasse im unteren Drittel verteilen, dabei circa zwei Zentimeter zum Rand freilassen. Den Teig seitlich einschlagen und zu einem Strudel einrollen. Den Apfel-Mohn-Strudel mit einem verquirlten Eigelb bestreichen und im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad Heißluft für 40-45 Minuten backen.

Tipp: Der Strudel schmeckt auch warm serviert oder mit frischer Vanillesauce!

© LAND-LEBEN Nahrungsmittel GmbH