

Karamell Apfel Strudel

Zeit für Dessert? Dann haben wir hier das perfekte Rezept für euch. Dieser Karamell Apfel Strudel gelingt sicher und schmeckt einfach köstlich.

Apfelstrudel mit Karamell

Menge: 2 kleine Strudel (entspricht 16 Portionen)

Zubereitungsdauer: 1 Stunde

Zutaten:

- 500 g Äpfel
- 3 EL Butter
- 200 g LAND-LEBEN Semmelbrösel
- 60 g Zucker
- 1 TL Zimt
- etwas Apfelstrudel Gewürz (zB: von Babettes)
- 1 Pkg. Strudelteig
- 2 EL Butter
- 1 Ei

- 6 Karamellbonbons (weich)

Zubereitung:

- Die Äpfel schälen und würfeln.
- Den Zucker mit der Butter in einer Pfanne erhitzen und karamellisieren. Die LAND-LEBEN Semmelbrösel und das Zimtpulver hinzufügen kurz rösten.
- Den Strudelteig in zwei Teile ausrollen. Den Strudelteig mit zwei Esslöffel geschmolzener Butter bestreichen.
- Die Karamellbonbons in Stücke schneiden. Abwechselnd die Zimtbrösel, Äpfel und die Karamellbonbons auf den Strudeln verteilen.
- Den Teig am Rand einschlagen und zu Strudeln einrollen. Ein Ei verquirlen. Die Strudel mit dem Ei bestreichen.
- Die Strudel im vorgeheizten Backofen für 30 bis 35 Minuten backen. Die Strudel noch warm servieren.






© LAND-LEBEN Nahrungsmittel GmbH