

Karamell Apfel Strudel

A top-down photograph showing the ingredients and the finished product. On the left, there are three small white bowls: one with walnuts, one with caramelized apples, and one with semmelbrösel. In the center, there are two dried orange leaves and a cinnamon stick. On the right, a white tray holds several rectangular pieces of Karamell Apfel Strudel, dusted with powdered sugar. The background is a light-colored, textured surface.

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)

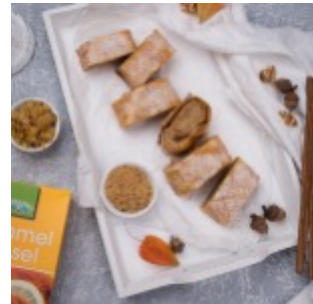
Zubereitungsdauer: 1 Stunde

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.



www.land-leben.com