

Apfelstrudel (Desserts)



Zubereitung

Weichen Sie die Rosinen in warmem Wasser. Die Äpfel schälen, sie entkernen und dann in Würfel schneiden. Grob die Nüsse hacken. Den Teig ausrollen und mit einer Gabel stechen. Den Teig mit Ihrem Lieblings-Marmelade nicht zu viel verbreiten. Legen Sie die Äpfel in die Mitte, dann fügen Sie die Nüsse, die abgetropften Rosinen, brauner Zucker, Paniermehl und Zimt. Überfalten und versiegeln Sie den Teig, bürsten mit Eigelb und backen bei 180 ° C 40 Minuten.

Tipps

Obwohl unsre Version des Apfelstrudels andeutet, daß er reich genug ist und braucht nicht mit irgendeiner Begleitung bedient zu werden, könnte man sicherlich etwas Sahne oder Eis hinzufügen, um es noch schmackhafter zu machen.

Allgemeinwissen

Trotz der Tatsache, daß der Apfelstrudel eine Spezialität der italienischen Region Trentino Alto Adige betrachtet wird, in der Tat die Ursprünge dieses Nachtisches sind in der fernen Türkei.

Informationen

Zubereitung 60 Minuten

Gesamtzeit 40 Minuten

Dient X Serviert 6 Personen

Schwierigkeitsgrad Einfach

la terra di Puglia



Unsere Produkte kaufen

Autentici prodotti di Puglia solo su
shop.laterradipuglia.it

Wir versenden die Deutschen innerhalb von 48 Stunden
Ausgewählte Produkte von höchster Qualität

DISCOUNT10

Verwenden Sie diesen Code einen Rabatt von 10% zu erhalten

Zutaten

Blätterteig (Ein Paket fertiger Blätterteig)

Marmelade (1 EL Ihrer Lieblingsmarmelade)

Rosinen (2 EL eingeweichte und abgetropfte Rosinen)

Mandeln (Einige geschälte Mandeln)

Haselnüsse (Einige Haselnüsse)

Walnuss (Einige Walnüsse)

Paniermehl (1 EL Paniermehl)

Rohzucker (2 EL brauner Zucker)

Zimt (Ein halber EL Zimt)

Äpfel (2 Äpfel)

Eigelb (Ein Eigelb)