

APFELSTRUDEL

Zubereitungszeit: 30 min

Backzeit: 30-40 min

Zutaten:

1 Packung Blätterteig
1 kg Äpfel
Zitronensaft
100 g gehackte Nüsse (alternativ kann man auch Mandeln oder Pinienkerne verwenden)
50 g Zucker
1-2 TL Zimt
100 g Rosinen (nach Belieben)
5 EL Semmelbrösel
1 TL Butter
1 Ei zum Bestreichen
Puderzucker

Zubereitung:

Für den Teig: Das Backrohr auf 180°C (Gas: Stufe 3) vorheizen. Den Blätterteig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen.

Für die Füllung: Die Äpfel schälen, vierteln und in Scheiben schneiden. Mit Zitronensaft, Nüssen, Zucker, Zimt und Rosinen vermischen. Die Semmelbrösel in der Butter goldbraun anrösten und den Teig damit bestreuen. Die Apfelmasse darauf verteilen. Die Teigränder einschlagen und den Strudel aufrollen. Das Ei mit einer Gabel verquirlen und den Strudel damit bestreichen. Im vorgeheizten Backofen 30-40 min backen. Den fertigen Strudel mit Puderzucker bestreuen und ev. mit Vanillesoße servieren. Guten Appetit!

STRUDEL DI MELE

Preparazione: 30 min

Cottura: 30-40 min

Ingredienti:

1 confezione di pasta sfoglia
1 kg di mele
succo di limone
100 g di noci tritate (alternativamente si possono usare anche mandorle o pinoli)
50 g di zucchero
1-2 cucchiaini di cannella
100 g di uva sultanina (a piacere)
5 cucchiari di pangrattato
1 cucchiaino di burro
1 uovo per spalmare
zucchero a velo

Preparazione:

Per l'impasto: Preriscaldare il forno a 180°C (Gas: livello 3). Stendere la sfoglia sulla teglia ricoperta con carta forno.

Per il ripieno: Sbucciare le mele, dividerle in quattro e affettarle. Mischiare con il succo di limone, le noci, lo zucchero, la cannella e l'uva sultanina. Rosolare il pangrattato nel burro precedentemente sciolto in padella e spargerlo sulla sfoglia. Distribuirci le mele. Ripiegare i bordi della sfoglia e arrotolarla. Frullare l'uovo con una forchetta e spalmarlo sullo strudel. Farlo cuocere per ca. 30-40 min a 180°C (Gas: livello 3). Spolverarlo di zucchero a velo e servirlo eventualmente con salsa alla vaniglia. Buon appetito!

A cura di Elisabeth Wippel