

# Schneller Apfelstrudel



## Zutaten für 1 Strudel:

*3 Blätter Yufka-Teig (rechteckig, in türkischen Geschäften erhältlich)*

*50 g Sultaninen*

*4 El brauner Rum*

*50 g gehackte Mandeln*

*100 g Butter*

*50 ml Milch*

*50 g Semmelbrösel*

*110 g Zucker*

*1 Bio-Zitrone*

*2-3 Äpfel je nach Größe, (z.B. Boskop, Elstar oder Wellant)*

*0.5 Tl Zimtpulver*

*Salz*

## Zubereitung:

Sultaninen mit Rum mischen und ziehen lassen. Mandeln in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten und beiseite stellen. 50 g Butter in der Pfanne zerlassen und Semmelbrösel kurz darin rösten. 50 g Zucker hinzufügen und abkühlen lassen.

1 Tl Zitronenschale fein abreiben und 4 El Saft auspressen. Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in etwa 1cm große Stücke schneiden. Apfelstücke in einer Schüssel mit Zitronensaft und -schale, Sultaninen, Rum, Mandeln, dem restlichen Zucker, Zimt und 1 Prise Salz mischen.

3 Blätter Yufka-Teig aus der Packung nehmen und auf einem Bogen Backpapier genau übereinander legen. Die Packung wieder sehr gut luftdicht verschließen und die restlichen Teigblätter bald verbrauchen. Die restliche Butter erwärmen und mit der Milch mischen. Den Teig mit der Butter-Milch-Mischung einpinseln. Semmelbrösel darauf verteilen, dabei jeweils einen 3 cm breiten Rand lassen. Die Füllung auf den Bröseln verteilen. Die Außenseiten über die Füllung klappen. Den Strudel mithilfe eines Küchentuchs aufrollen und mit der Nahtstelle nach unten auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Überschüssiges Mehl mit einem Pinsel entfernen. Strudel mit der restlichen zerlassenen Butter bepinseln. Im vorgeheizten Backofen auf der 2. Schiene von unten bei 200 Grad (Gas 3, Umluft 180 Grad) 30–35 Minuten backen. Den Strudel mit Puderzucker bestäuben. Dazu schmeckt Vanillesauce, halbfest geschlagene Sahne oder eine Kugel Vanilleeis.