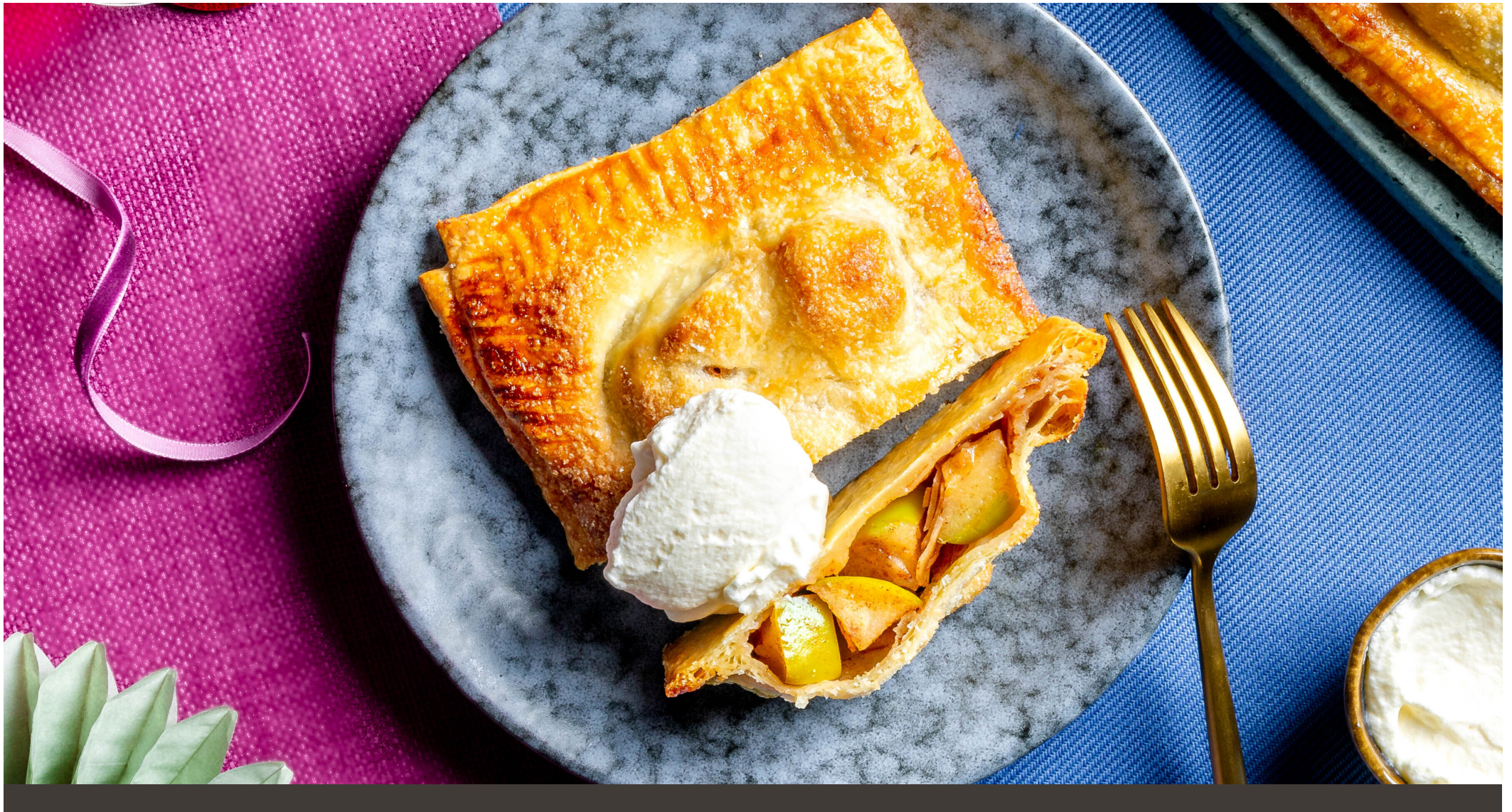




Blätterteig-Apfelstrudel mit Mandeln

dazu feine Schlagsahne mit Ahornsirup



ca. 50min



3-4 Personen

Kinder, esst mehr Obst! Aber gerne doch! Wenn es so golden verpackt auf dem Teller liegt, angenehm angewärmt ist, fein nach Spekulatius duftet und knackige Mandeln im Gepäck hat – dann ist das ein Angebot, das weder Groß noch Klein ablehnen werden. Eine fluffig-weiße Zugabe gibt es auch noch: mit Ahornsirup verfeinerte Schlagsahne, lecker! So könnten wir jeden Tag ganz viel Obst essen.

Was du von uns bekommst

- 2 Packungen Blätterteig ²
- 200ml Schlagsahne ³
- 4 grüne Äpfel
- 50g Mandelblättchen ⁴
- 2 Päckchen Spekulatiusgewürz
- 2 Päckchen Ahornsirup

Was du zu Hause benötigst

- 1 Ei ¹
- 3EL Butter ³
- Salz
- Zucker

Küchenutensilien

- Backofen und 2 Backbleche
- große Pfanne
- Handrührgerät
- Küchenpinsel

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Eier (1), Gluten (2), Milch (3), Nüsse (4).
Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 1116kcal, Fett 70.7g,
Kohlenhydrate 104.8g, Eiweiß 13.9g



1. Füllung vorbereiten

Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Den **Teig** und die **Schlagsahne** bis zur Verarbeitung kühl stellen. Die **Äpfel samt Schale** halbieren, entkernen und in ca. 3cm große Würfel schneiden.



2. Äpfel zubereiten

Die **Äpfel** und die **Mandeln** in einer großen Pfanne mit 3EL Butter bei mittlerer Hitze ca. 3Min. anbraten, bis die **Äpfel** weich werden. Das **Spekulatiusgewürz** und 6EL Zucker unterrühren und alles ca. 2Min. weiterköcheln, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Die **Äpfel** vom Herd nehmen.



3. Teige füllen

Die **Teige** mit dem Papier nach unten auf zwei Backblechen ausrollen und längs halbieren. Die **½ der Äpfel** so auf **1 Teigstück** verteilen, dass ringsum ein ca. 2cm breiter Rand bleibt. 1 Ei mit einer Gabel verquirlen und den freien Rand damit bestreichen. Mit **1 Teigstück** abdecken und die Ränder mit einer Gabel fest zusammendrücken. Mit dem **übrigen Teig** genauso verfahren.



4. Strudel backen

Die **Strudel** oben mehrmals einschneiden, mit dem restlichen Ei bestreichen und mit je 1EL Zucker bestreuen. 20-25Min. im Ofen backen, bis die **Strudel** goldbraun und an den Rändern knusprig sind, je nach Ofen die Position der Bleche nach der Hälfte der Zeit tauschen. Die fertigen **Strudel** aus dem Ofen nehmen und 5-10Min. abkühlen lassen.



5. Schlagsahne verfeinern

Die **Schlagsahne** mit dem **Ahornsirup** und 1 Prise Salz verrühren, dann mit einem Handrührgerät steif schlagen.



6. Anrichten und servieren

Die **Strudel** noch warm in Stücke schneiden und mit der **Schlagsahne** garniert servieren.