



OP Blätterteig-Apfelstrudel mit Mandeln

dazu feine Schlagsahne mit Ahornsirup



ca. 50min



8 Portionen

Kinder, esst mehr Obst! Aber gerne doch! Wenn es so golden verpackt auf dem Teller liegt, angenehm angewärmt ist, fein nach 5-Gewürze-Pulver 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 Pck. Blätterteig ²
- 200ml Schlagsahne ³
- 4 grüne Äpfel
- 50g Mandelblättchen ⁴
- 2 Pck. chinesisches 5-Gewürze-Pulver
- 2 Pck. Ahornsirup

Was du zu Hause benötigst

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

Küchenutensilien

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

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

Kochtipp

Dieses Rezept ergibt 8 Portionen.

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 558kcal, Fett 35.3g, Kohlenhydrate 52.4g, Eiweiß 7.0g



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 kleine Würfel schneiden.



2. Äpfel zubereiten

Die **Äpfel** und die **Mandelblättchen** in einer großen Pfanne mit 3EL Butter bei mittlerer Hitze ca. 3Min. anbraten, bis die **Äpfel** weich werden. Das **Gewürze-Pulver** 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. Den **Strudel** noch warm in Stücke schneiden und mit der **Schlagsahne** garniert servieren.



6. Der Wandel der Mandel

Wer seinen Strudelmandeln ein leichtes Röstaroma verpassen will, schiebt sie vor der weiteren Verarbeitung auf einem Backblech ohne Backpapier in den vorheizenden Ofen und gönnt ihnen dort warme 4-6Min. oder bis sie eine hübsche, goldbraune Farbe angenommen haben. Vorsicht, sie können leicht verbrennen, also immer mindestens ein halbes Auge auf den Ofen werfen!