



## OP Blätterteig-Apfelstrudel mit Mandeln

dazu feine Schlagsahne mit Ahornsirup



ca. 40min



4 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

- 1 Pck. Blätterteig <sup>2</sup>
- 200ml Schlagsahne <sup>3</sup>
- 2 grüne Äpfel
- 25g Mandelblättchen <sup>4</sup>
- 1 Pck. chinesisches 5-Gewürze-Pulver
- 1 Pck. Ahornsirup

### Was du zu Hause benötigst

- 1 Ei <sup>1</sup>
- 1½EL Butter <sup>3</sup>
- Zucker
- Salz

### Küchenutensilien

- Backofen und Backblech
- Handrührgerät
- mittelgroße Pfanne
- Küchenpinsel

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

### Kochtipp

Dieses Rezept ergibt 4 Portionen.

### Allergene

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

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 566kcal, Fett 35.9g, Kohlenhydrate 52.4g, Eiweiß 7.7g



### 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 mittelgroßen Pfanne mit 1½EL Butter bei mittlerer Hitze ca. 3Min. anbraten, bis die **Äpfel** weich werden. Das **Gewürze-Pulver** und 3EL Zucker unterrühren und alles ca. 2Min. weiterköcheln, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Die **Äpfel** vom Herd nehmen.



### 3. Teig füllen

Den **Teig** mit dem Papier nach unten auf einem Backblech ausrollen und längs halbieren. Die **Äpfel** so auf einem **Teigstück** verteilen, dass ringsum ein ca. 2cm breiter Rand bleibt. 1 Ei mit einer Gabel verquirlen und den freien Rand damit bestreichen. Das **übrige Teigstück** auflegen und die Ränder mit einer Gabel fest zusammendrücken.



### 4. Strudel backen

Den **Teig** oben mehrmals einschneiden. Den **Strudel** mit dem restlichen Ei bestreichen, mit 1EL Zucker bestreuen und 20-25Min. im Ofen backen, bis er goldbraun und an den Rändern knusprig ist. Den fertigen **Strudel** aus dem Ofen nehmen und 5-10Min. abkühlen lassen.



### 5. Schlagsahne verfeinern

Die **½ der Schlagsahne** mit dem **Ahornsirup** und 1 Prise Salz verrühren, dann mit einem Handrührgerät steif schlagen, die **restliche Schlagsahne** wird für dieses Rezept nicht benötigt. 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!