

# Rezept für 6 schnelle Mini-Apfelstrudel

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

Backzeit: 15-20 Minuten

- 1 Päckchen frischen Blätterteig
- 1 großer Apfel gewürfelt, sauer (Boskoop z.B.)
- 25g Mandeln
- 25g Walnüssen
- Wahlweise 25g Cranberries oder Rosinen
- 1 EL Paniermehl
- Etwas Butter
- Wahlweise 1 EL Amaretto
- 1 TL Zimt, 2 EL Zucker

## Zubereitung

1. Die Äpfel würfeln und die festen Zutaten grob hacken. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und die Semmelbrösel dazugeben. Goldbraun rösten. Die Apfelstücke, den Zucker, Zimt, Amaretto und die gehackten Zutaten dazugeben und verrühren. Den Herd ausschalten.
2. Den Blätterteig in 6 gleichgroße Stücke schneiden. Mit einem Löffel die Füllung gleichmäßig mittig auf den Blätterteig geben. Eine der breiten Seiten umklappen und auf die andere breite Seite legen. Mit dem Ende des Löffels die Teigränder zusammendrücken.
3. Bei 180°C ca. 15-20 Minuten backen, bis die Strudel goldbraun sind. Mit etwas Butter bestreichen. Dazu gibt's natürlich Vanilleeis.