

# Apfel - Topfen - Strudel



Rezept für 4 Portionen  
Dauer: ca. 45 Minuten

## Zutaten:

Zutat	Menge
Zimtpulver	1 Teelöffel
Feinkristallzucker	2 Esslöffel
Rosinen / Sultaninen	2 Esslöffel
Topfen / Quark	1 Pkg.
Äpfel / Apfel	2 Stk.
Blätterteig	1 Pkg.
Geriebene Walnüsse	2 Esslöffel

## Zubereitung:

Das Backrohr auf 200°C vorheizen.

Den fertigen Blätterteig ausrollen.

Die Äpfel schälen und feinblättrig hobeln.

Äpfel, Topfen, Rosinen und Nüsse auf 2/3 vom Blätterteig verteilen. Zucker und Zimt darüberstreuen und locker einrollen.

Die Seiten mit Eigelb oder Wasser bestreichen.

Im vorgeheizten Backofen für etwa 20 - 25 min. goldgelb backen.

Mit Staubzucker bestreut servieren.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1432-Apfel-Topfen-Strudel.html>  
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf [www.koch-idee.at](http://www.koch-idee.at)