

Mini-Apfelstrudel mit Filoteig

VORBEREITEN

20
Min.

ZUBEREITEN

20
Min.

NIVEAU



Zutaten für 6 Portionen

1/2 Päckchen Filoteig
4 Äpfel
50 g gehackte Mandeln
2 Esslöffel Rosinen
4 Esslöffel Butter
1 Teelöffel Zimt
2 Esslöffel Zucker
Puderzucker

Och sind die süß! Und das von innen und außen. Diese Mini-Apfelstrudel mit Filoteig gelingen dir im Nu und mach auf jeder Kaffeetafel eine wunderbar süß-knusprige Figur.

- 1 -

Backofen auf 175 °C vorheizen.

- 2 -

Filoteig auf Zimmertemperatur erwärmen und auf einem feuchten Küchentuch ausbreiten.

- 3 -

Äpfel schälen, entkernen und in kleine Stücke schneiden. 2 EL Butter in einer Pfanne erwärmen. Äpfel, Zimt und Zucker ca. 10 Minuten in Butter anbraten. Mandeln und Rosinen untermengen.

- 4 -

2 EL Butter in der Mikrowelle oder in einer Pfanne schmelzen. Filoteig in gleichgroße Rechtecke schneiden. Apfelmischung auf der schmalen Seite verteilen, dabei ein wenig Rand lassen.

- 5 -

Ränder mit Butter bestreichen und nach innen falten. Teig einrollen. Am besten beginnst du mit dem Einrollen auf der Seite der Füllung. Restliche Apfelmasse und Filoteig verarbeiten.

- 6 -

Mini-Apfelstrudel mit Butter einpinseln. Im heißen Ofen ca. 20 Minuten backen, kurz abkühlen lassen und mit Puderzucker bestreuen.