

MINI APFELSTRUDEL MIT KARAMELLISIERTEN WALNÜSSEN



MINI APFELSTRUDEL MIT KARAMELLISIERTEN WALNÜSSEN

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

für 8 Strudel | 90 Min.

Zutaten

Für den Teig:

- 30 g Butter
- 250 g Mehl
- 1 EL SweetFamily Feiner Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 Ei
- Mehl zum Bearbeiten

Für die Füllung:

- 80 g SweetFamily Feiner Zucker
- 80 g Walnuskerne
- 600 g Äpfel
- Saft von 1 Zitrone
- 60 g Paniermehl
- 80 g Butter
- 5-6 EL SweetFamily Zuckerträume Zimt-Geschmack

Zum Bestäuben:

- etwas Puderzucker



1707

ZUBEREITUNG

486

Kcal

Stück

6

Gramm

Eiweiß

67

Gramm

Kohlenhydrate

20

Gramm

Fett

1. Wasser in einem Topf aufkochen. Für den Teig Butter zerlassen. Übrige Teigzutaten mit 20 g flüssiger Butter und ca. 6 EL kaltem Wasser verkneten, bis ein glatter, elastischer Teig entsteht. Zu einer Kugel formen, mit übriger flüssiger Butter bestreichen. Topf ausgießen, abtrocknen und über die Teigkugel stülpen. Teig 30 Minuten ruhen lassen.

2. Zucker für die Füllung in einer Pfanne mit 2 EL Wasser schmelzen und hell karamellisieren lassen. Walnüsse hineingeben, darin wenden und auf ein Stück [Backpapier](#) geben. Abkühlen lassen und grob hacken. Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in kleine Stücke schneiden, mit Zitronensaft mischen. Paniermehl in 2 EL heißer Butter in einer Pfanne leicht anrösten.

3. Teig in 8 Portionen teilen. Ein sauberes Küchentuch mit Mehl bestäuben und eine Teigportion darauf zu einem Rechteck ausrollen, dann vorsichtig über die Handrücken weiter ausziehen (ca. 20 x 25 cm), so dass man das Küchentuch hindurch sehen kann. Darauf achten, dass dabei der Teig nicht reißt. An einer Längsseite mit etwas Abstand zum Rand ca. 2 TL Paniermehl verteilen. 1/8 der Äpfel darauf geben, mit etwas [Zuckerträume Zimt](#) und gehackten Nüssen bestreuen. Schmalseiten des Teiges darüber klappen und Strudel aufrollen. Mit der Naht nach unten auf 1 mit [Backpapier](#) belegtes Blech setzen. Übrige Strudel genauso herstellen.

MINI APFELSTRUDEL MIT KARAMELLISIERTEN WALNÜSSEN

4. Übrige Butter zerlassen, Strudel dünn damit bepinseln. Strudel im [vorgeheizten Backofen bei 200 °C](#) ca. 20 Min. backen, dabei mehrmals mit etwas Butter bepinseln. Abkühlen lassen und mit [Puderzucker](#) bestäuben. Dazu schmeckt Vanillesauce oder -eis.

Obst: Apfel, Zitrone

Inspirationen

