

# Schneller Apfelstrudel

## Das brauchst du:

- 3-4 kleine Äpfel
- 1 Rolle Blätterteig
- 100g Sauerrahm
- 30g Zimt und Zucker
- evtl. etwas Milch



## Und so geht's:

Anfangs werden die Äpfel gewaschen, entkernt und in kleine Würfel geschnitten. Danach wird der Sauerrahm auf dem ausgerollten Blätterteig verstrichen. Dabei wird ein Rand gelassen (s.Bild). Anschließend werden die gewürfelten Apfelstückchen auf dem Sauerrahm verteilt und mit Zimt und Zucker bestreut. Wenn du magst, kannst du zusätzlich Rosinen auf die Apfelstückchen streuen. Nun wird der Blätterteig von der langen Seite her bis zur Mitte aufgerollt, mit der anderen Blätterteighälfte zugedeckt und mit den Fingern fixiert. Als „Kleber“ kannst du Milch verwenden. Am Schluss kommt der Apfelstrudel für mindestens 35 Minuten bei 180 Grad in den vorgeheizten Backofen. Guten Appetit!

