

Birnen-Apfel Strudel

Thema: „Sonntag Nachmittag“ – oder eine „Büroüberraschung“

Saison: Äpfel und Birnen schmecken im Herbst - zur Erntezeit - am Besten

Besonderheit: mit Blätterteig schnell und „easy“ gebacken

Zu Beachten: regionale Produkte sind immer am Besten

Zutaten / Einkaufsliste

1	Apfel (groß)
2	Birnen (groß)
1	Blätterteig
50 g	Walnüsse (gerieben)
50 g	Walnüsse (gehackt)
30 g	Semmelbrösel
1 TL	Zimt
100 g	Zucker
2 EL	Kirschrum
1 EL	Zitronensaft
1	Ei (zum bestreichen)



Zubereitung

Den Apfel und die Birnen schälen und in dünne Scheiben schneiden. Alle anderen Zutaten (ausgenommen dem Ei) vermengen. Blätterteig ausrollen und auf ca. 2/3 mit der Fülle bedecken. Danach die Seitenränder einschlagen und den Blätterteig einrollen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und mit dem versprudelten Ei bestreichen. Im vorgeheizten Backrohr bei 170° Heißluft ca. 35 Minuten backen (bis der Strudel schön goldbraun ist).

Gutes Gelingen und Guten Appetit

