

RECIPE

Apfelstrudel mit nutella®

Mittel

1 h 15 min



ZUTATEN FÜR 12 PERSONEN

- 120 g nutella®
- 7 St. Apfel
- 1 EL Mehl
- 100 g Zucker
- 2 EL Zitronensaft
- 1 Pck. Vanillezucker
- 75 g Rosinen
- 1 Pck. Strudelteig
- 60 g Butter

Back-Utensilien:

- 1 Backblech
- 1 Backpapier
- 1 Schüssel
- 1 Rührschüssel
- 1 Brett
- 1 Schäler



**Um dieses köstliche
Rezept zuzubereiten,
reichen 15 g Nutella® pro
Person aus!**

ZUBEREITUNG



1

Äpfel schälen, vierteln, das Kerngehäuse herausschneiden und in kleine Würfel schneiden. In eine Schüssel geben und mit Zitronensaft, Vanillezucker, Zucker und Mehl vermischen.



2

Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze (Umluft: 160 Grad) vorheizen. Butter in einem Topf zerlassen. Strudelteig aus der Verpackung nehmen. Anschließend den Strudelteig auf einer glatten Arbeitsfläche ausrollen und mit der flüssigen Butter bestreichen.

Danach die Apfelfüllung gleichmäßig auf das obere Drittel des Teiges geben und den Rand links und rechts einklappen, vorsichtig zu einem Strudel aufrollen.

**3**

Strudel auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und den oberen Teil mit Butter bestreichen. Circa 30 Min. backen. Kurz vor dem Servieren mit nutella® bedrizzeln.

Hat's geschmeckt?

Dann teile das Rezept mit dem Hashtag #nutellarezept