

# Apfel-Strudel mit Nüssen und Schlagsahne

**Für zwei Personen**

**Für die Apfelstrudel-Füllung:**

4 Äpfel	1 Zitrone	60 ml Apfelsaft
150 g brauner Zucker	1 TL Zimt	2 EL Butter
2 EL Mehl	2 EL Speisestärke	1 Muskatnuss
1 Prise Salz		

**Für den Apfelstrudel:**

1 Rolle Blätterteig	1 Ei
---------------------	------

**Für die Sahne:**

200 g Sahne	Sahne steif	100 g Walnusskerne
1 Pck. Vanillezucker	4 EL Zucker	

**Für die Apfelstrudel-Füllung:**

Äpfel schälen, vierteln, vom Kerngehäuse befreien und klein würfeln.

Muskatnuss reiben. Apfelwürfel, Apfelsaft, Zitronenabrieb, Zucker, Mehl, Speisestärke, Salz, Zimt und Muskatnuss in einer Schüssel verrühren. In Förmchen geben.

**Für den Apfelstrudel:**

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Einen Teil vom Teig in dünne Streifen schneiden und damit ein Gitter auslegen. Ein Ei trennen und das Gitter mit Eigelb bepinseln.

Für den Strudel den übrigen Blätterteig zuschneiden und in ein Förmchen reindrücken. Darauf die Apfel-Füllung geben und ganz oben das Gitter vorsichtig drauflegen. Mit Eigelb erneut bepinseln. Für 15 Minuten in den Ofen geben.

**Für die Sahne:**

Vanillezucker und Zucker in einer Pfanne schmelzen, Nüsse hinzugeben und karamellisieren lassen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Franciska Acs am 21. Februar 2019