



## Tiroler Apfelstrudel

### Zutaten (für vier Portionen)

120 g Semmelbrösel  
3 Äpfel (Boskop)  
2 EL eingeweichte Rosinen oder Sultaninen  
2 EL gehackte Walnüsse oder Haselnüsse  
2 EL Zimtucker  
1 EL Vanillepaste  
Abrieb einer unbehandelten Zitrone  
50 g Butter  
1 Packung Blätterteig (Kühltheke)

### Eistreiche:

1 Eigelb  
3 EL Milch

2 EL Puderzucker  
250 ml Vanillesoße  
4 Minzkrönchen

### Zubereitung (circa 40 Minuten)

Butter in einer Pfanne aufschäumen, Semmelbrösel zugeben, vermischen und vom Herd nehmen. Äpfel schälen und in Blättchen schneiden. Mit eingeweichten Rosinen, Zimtucker, gehackten Walnüssen oder Haselnüssen, Zitronenabrieb, Vanillepaste und etwas Semmelbutterbröseln gut vermengen. Blätterteig auf mehlierter Arbeitsfläche etwas ausrollen, mit Butterbröseln bestreuen, Oberseite mit einem Messer etwas einschneiden. Apfelmischung in der Mitte quer anhäufen, mit der Eistreiche den unteren Teigteil einpinseln. Dann nach oben klappen, dort auch mit Eistreiche einpinseln. Mit der eingeschnittenen Teigseite zuklappen, die Enden gut andrücken, nochmals leicht einpinseln, dann im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad in knapp 40 Minuten goldgelb backen. Zum Schluß mit Puderzucker bestreuen. In Tortenstücke schneiden und mit einem Vanillesoßenspiegel anrichten, mit Minzkrönchen garnieren.

### Nährwerte pro Portion

719 kcal - 39 g Fett - 11 g Eiweiß - 86 g Kohlenhydrate - 7 BE

**Dieses Gericht ist ovo-lacto-vegetarisch.**