

Schneller Falscher Apfelstrudel

Für 1 Apfelstrudel (ca.10-12 Stücke)

Zutaten

1x frischer Blätterteig 275 g, ca. 24 cm x 38 cm
100 g Marmelade, ich nehme am liebsten Erdbeere oder Himbeere
13-15 Löffelbiskuits (hängt von der Größe der Biskuits ab)

500 ml Milch
1 Pck. Vanillepudding ca. 37 g
2 EL Zucker, ca. 25 g

1 Glas Apfelkompott (stückig) ca. 350 g (notfalls Apfelmus)
1 Apfel geschält, entkernt und klein geschnitten, ca. 170 g
2 EL Kates Zimtzucker, ca. 25 g

Zum Bestreichen: Eiweiß und 2-3 EL Kates Zimtzucker ca. 37 g

Zubereitung

Den Blätterteig aus dem Kühlschrank nehmen. Den Ofen auf 210°C Umluft vorheizen.

Für den Vanillepudding 450 ml Milch in einem Topf erhitzen.

50 ml Milch in eine Schüssel geben und mit dem Vanillepuddingpulver und 2 EL Zucker gut verrühren, so dass keine Klümpchen entstehen.

Den Blätterteig mit Backpapier auf einem Backblech ausbreiten. Teilt die Fläche gedanklich in drei gleichmäßige Streifen und verteilt Die Marmelade von links bis rechts. Oben und unten lasst ihr frei. Dann die Löffelbiskuits in eine Reihe hintereinander auf die Marmelade legen.

Den Apfel klein schneiden und mit 2-3 EL Kates Zimtzucker vermischen.

Milch aufkochen und Vanillepudding-Mischung eingießen. Unter ständigem Rühren mit einem Schneebesen einen cremigen Pudding herstellen.

Den heißen Pudding vorsichtig auf die Löffelbiskuits gießen.
WICHTIG: Nur auf den Biskuits verteilen und NICHT auf den Blätterteig, sonst schmilzt er, bevor du ihn in den Ofen schieben kannst! Du wirst ein Drittel von dem Pudding nicht brauchen (füll ihn einfach in eine kleine Schale).

Vorsichtig das Apfelkompott auf den Pudding geben, bis das Glas aufgebraucht ist.

Die klein geschnittenen Apfelstücke auf dem Apfelkompott verteilen.

Vorsichtig die obere Hälfte des Teiges mit Backpapiers zur Mitte ziehen und dann vom Papier lösen. Du kannst den Rand ruhig ein bisschen ziehen, so dass er etwas über die Mitte reicht. Ca. 2 cm vom Rand mit Eiweiß bepinseln (Eiweiß ist einen super Klebstoff!).

Die untere Seite auch mit Backpapier zur Mitte ziehen, dann vom Papier lösen und den Teig vorsichtig so weit ziehen, dass ihr damit die bepinselte Fläche überdecken könnt. Drückt die Flächen sanft aufeinander. Nun klebt der Teig dank des „Eiweißklebers“ fest zusammen.

Nun den ganzen Blätterteig vorsichtig mit Eiweiß bepinseln und anschließend mit Kates Zimtzucker bestreuen.

Auf der mittleren Schiene im Ofen für ca. 15-20 Min. backen, bis er goldbraun ist.

Tipp:

Ihr könnt jede Frucht benutzen – auch Dosenfrüchte (gut abtropfen lassen). Kirschen funktionieren auch super. Und der falsche Strudel schmeckt sehr lecker mit Sahne oder Vanilleeis.

KÜCHENSCHMIDE



zum Video