Toffifee Apfelstrudel

Auf die Füllung kommt es an! Mit leckeren Toffifee im Apfelstrudel verleihst Du dem beliebten Klassiker eine ganz besondere Note. Dieses Rezept lässt das Herz Deiner Lieblingsmenschen höherschlagen!

Zutaten:

für 2 Stück:

- 400 g Äpfel
- 15 Toffifee
- Saft von ½ Zitrone
- 25 g Rosinen
- 20 g Brauner Zucker
- 120 g Butter
- 6 Strudelblätter
- 30 g gemahlene Haselnusskerne
- Puderzucker zum Bestäuben
- Nach Belieben Vanillesoße zum Servieren

Und so geht's:

1. Äpfel waschen und schälen. Vierteln, das Kerngehäuse entfernen und in ca. 1 cm dicke Stifte schneiden. Toffifee klein schneiden. Apfelstifte, Zitronensaft, Rosinen, braunen Zucker und Toffifee in einer Schüssel mischen.

2. Butter schmelzen. 2 Strudelblätter nebeneinander auf je ein Geschirrtuch legen und mit Butter bestreichen. Mit 2 weiteren Strudelblättern belegen, mit Butter bestreichen und erneut mit jeweils einem Strudelblatt belegen.

3. Gemahlene Haselnusskerne auf das untere Drittel der Blätter streuen. Apfelfüllung halbieren und auf das untere Drittel der Strudelteige geben. Strudelblätter seitlich über die Füllung schlagen und von der belegten Seite her einrollen. Die Strudel mit der Nahtseite nach unten auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Mit Butter bestreichen und im vorgeheizten Backofen bei 200°C Ober- / Unterhitze ca. 20 Minuten goldbraun backen.

4. Aus dem Backofen holen und mit Puderzucker bestäubt servieren. Dazu passt gut Vanillesoße.