

# Apfel-Grieß-Strudel mit Erdnuss-Soße

20 Stück



gelingt leicht

bis zu 30 Min.



## Zutaten:

### Zum Vorbereiten - Grießbrei:

400 ml Milch  
1 Beutel Dr. Oetker Grießbrei nach klassischer Art

### Füllung:

Dr. Oetker Grießbrei nach klassischer Art  
100 g ungesalzene Erdnüsse  
1,2 kg geschälte, entkernte, würfelig geschnittene Äpfel  
2 EL Zitronensaft  
2 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker  
gemahlene Muskatnuss  
gemahlener Zimt

### Strudelteig:

6 Blätter Gezogener Strudelteig (120 g)

### Zum Bestreichen:

100 g flüssige Butter  
200 g erweichte Erdnusscreme

### Zum Bestreuen:

Staubzucker

### Erdnuss-Creme:

150 g Erdnusscreme  
200 ml Milch  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker

## 1 Zum Vorbereiten - Grießbrei:

Die Milch aufkochen, vom Herd nehmen und das Grießbreipulver einrühren. Abgedeckt ca. 5 Min. stehen lassen.

## 2 Füllung:

Für die Füllung Grießbrei mit Erdnüssen, Äpfeln, Zitronensaft, Vanillin-Zucker und Gewürzen vermischen.

## 3 Strudelteig:

Ein Strudelteigblatt auf ein Küchentuch geben und mit heißer Butter bestreichen. Das zweite Strudelteigblatt überlappend darauflegen und mit Butter bestreichen. Das dritte Strudelblatt quer darauflegen. Mit der Hälfte der Erdnusscreme bestreichen, so dass ein 5 cm breiter Rand frei bleibt. Die Hälfte der Füllung daraufgeben.

4 Die Seitenränder nach innen einschlagen. Mithilfe eines Küchentuches zu einem Strudel einrollen. Den Strudel mit dem Schluss nach unten auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Den Strudel mit Butter bestreichen.

5 Den Vorgang für den zweiten Strudel wiederholen.



- 6 Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

**Ober-/Unterhitze 200 °C**  
**Heißluft 180 °C**  
**Backzeit: ca. 35 Minuten**

- 7 **Zum Bestreuen:**

Die Strudel nach dem Backen mit Butter bestreichen und mit Staubzucker bestreuen.

- 8 **Erdnuss-Soße:**

Für die Erdnuss-Soße Erdnuss-Creme mit Milch und Vanillin-Zucker erwärmen und zum Strudel servieren.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Für selbst hergestellten Grießbrei 400 ml Milch mit 30 g Butter und 1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker aufkochen und 120 g Grieß einrühren.

