

Biskotten-Apfel-Rolle

ca. 10 Stück



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Strudelteig:

2 Blätter Gezogener Strudelteig (120 g)

Zum Bestreichen:

zerlassene Butter

Biskotten-Apfel-Füllung:

700 g geschälte, entkernte Äpfel

3 KL Zimt

4 EL Zucker

Saft von 1 Zitrone

24 Stk. Biskotten

Zum Bestreuen:

Staubzucker

1 Strudelteig und zum Bestreichen:

Ein Strudelteigblatt auf ein leicht bemehltes Küchentuch geben und mit Butter bestreichen. Mit dem zweiten Strudelteigblatt abdecken und mit Butter bestreichen.

2 Biskotten-Apfel-Füllung:

Die Äpfel klein schneiden und mit Zimt, Zucker und Zitronensaft gut vermischen. Die Biskotten gleichmäßig auf den Teig legen und dabei einen Rand von ca. 5 cm frei lassen. Die Füllung darauf verteilen und mit Hilfe des Tuches zu einem Strudel einrollen. Den Strudel mit dem Schluss nach unten auf ein befettetes Backblech geben und mit Butter leicht bestreichen.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 190 °C

Heißluft 170 °C

Backzeit: ca. 35 Minuten

3 Zum Bestreuen:

Den erkalteten Strudel mit Staubzucker bestreuen.