

# Apfelstrudel im Glas

etwa 12 Portionen



etwas Übung erforderlich

bis zu 40 Min.



## Zutaten:

### Weck-Gläser:

### Füllung:

600 g Äpfel gerüstet und in feine Scheiben geschnitten  
60 g Paniermehl geröstet  
80 g Zucker  
1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Beutel Dr. Oetker Finesse  
Geriebene Zitronenschale  
½ TL Zimt  
1 Stk. Zitronen Saft  
30 g Rosinen

### Teig:

2 Blätter Strudelteig (ca. 60 g)  
30 g Butter, flüssig  
40 g Paniermehl geröstet

### zum Bestreichen:

20 g Butter, flüssig

## 1 Vorbereiten:

12 feuerfeste Gläser einfetten.

Backofen vorheizen:

**Ober-/Unterhitze etwa 200 °C**  
**Heißluft etwa 180 °C**

## 2 Füllung:

Für die Füllung die Äpfel mit den übrigen Zutaten vermischen.

## 3 Teig:

Die Strudelteigblätter auf ein Küchentuch legen und mit heisser Butter bestreichen. Beide Längsseiten der Strudelteigblätter ca. 3 cm breit mit Paniermehl bestreuen. Jeweils 1/4 der Füllung auf dem Paniermehl verteilen. Die Strudelteigblätter in der Mitte durchschneiden und mithilfe des Küchentuches zur Mitte hin zu zwei Strudeln einrollen. Die Strudel mit flüssiger Butter bestreichen.

Die Strudel jeweils in 3 gleiche Teile schneiden und in gefettete feuerfeste Gläser geben. Die Gläser auf ein Backblech stellen.



**Dr. Oetker AG/SA**

Im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Rille während ca. 30 Minuten backen.

**Ober-/Unterhitze etwa 200 °C**

**Heißluft etwa 180 °C**

**Rille: in der Mitte des Backofens**

**Backzeit: etwa 30 Minuten**

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Ein 1/2 Päckchen Dr. Oetker Pudding Vanille mit dem Mark einer aufgeschnittenen Dr. Oetker Bourbon Vanilleschote und 5 dl Milch unter Rühren zu einer Vanillesauce einkochen und zum Apfelstrudel servieren.



© Dr. Oetker AG, Postfach, 4653 Obergösgen · [www.oetker.ch](http://www.oetker.ch) E-Mail: [service@oetker.ch](mailto:service@oetker.ch) · Tel. 062 285 53 53