

## Apfelstrudel CBB

### Zutaten für 6-8 Personen

700	g	Äpfel (Boskop, Cox, etc.)	Schälen, vierteln, Kerngehäuse entfernen, in Scheibchen schneiden
5	EL	Zucker	
1	TL	Vanillezucker	
5	EL	Haselnüsse, gemahlen	
¼	TL	Zimt	
2	EL	Sultaninen	(ev. 1-2 Std. in Rum einlegen)
½		Zitrone	Saft und abgeriebene Schale
			Alle Zutaten gut mischen
2		Blätterteig, rechteckig	Füllung in der Mitte des Teigs verteilen
1		Eiweiss	Teigränder bepinseln
			Teig von allen Seiten nach oben zusammenschlagen, Strudel wenden und mit Baktrennfolie auf Backblech legen.
50	g	Butter	Zergehen lassen und Strudel bestreichen. Mit Gabel mehrmals einstechen.
			Auf der unteren Rille des vorgeheizten Ofens bei 200° ca. 35-45 Min. backen.
			Während dem Backen 2-3 Mal mit Butter einstreichen
			Lauwarm servieren. In Stücke schneiden und mit Puderzucker bestreuen.
		<b>Variante</b>	Mit warmer Vanillesauce oder mit Schlagrahm servieren.