

Mini-Apfelstrudel mit Filoteig



Zutaten für 5 - 6 Portionen

- 1/2 Päckchen Filoteig
- 4 Äpfel
- 50 g gehackte Mandeln
- 2 Esslöffel Rosinen
- 4 Esslöffel Butter
- 1 Teelöffel Zimt
- 2 Esslöffel Zucker
- Puderzucker

Backofen auf 175 °C vorheizen.

Filoteig auf Zimmertemperatur erwärmen und auf einem feuchten Küchentuch ausbreiten.

Äpfel schälen, entkernen und in kleine Stücke schneiden. 2 EL Butter in einer Pfanne erwärmen. Äpfel, Zimt und Zucker ca. 10 Minuten in Butter anbraten. Mandeln und Rosinen untermengen.

2 EL Butter in der Mikrowelle oder in einer Pfanne schmelzen. Filoteig in gleichgroße Rechtecke (Vierecke auch möglich) schneiden. Apfelmischung auf der schmalen Seite verteilen, dabei ein wenig Rand lassen.

Ränder mit Butter bestreichen und nach innen falten. Teig einrollen. Mit dem Einrollen auf der Seite der Füllung beginnen. Restliche Apfelmasse und Filoteig verarbeiten.

Mini-Apfelstrudel mit Butter einpinseln. Im heißen Ofen ca. 20 Minuten backen, kurz abkühlen lassen und mit Puderzucker bestreuen.