



Menge 1 Pastete



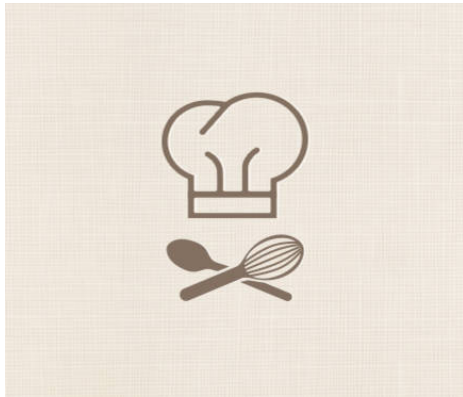
Dauer bis zu 60 Minuten



Schwierigkeit mittel

APFEL-ZITRONEN-STRUDEL

Dank fertigem TK-Blätterteig im Handumdrehen fertig!



Zutaten

2 Paket	Blätterteig (frisch oder tiefgekühlt)
1	Bio-Zitrone
2	mittelgroße Äpfel
1 EL	Diamant Feinster Zucker
1 EL	Butter
1 EL	Zitronenmarmelade
1 EL	Rum-Rosinen
	Eigelb
	Diamant Hagelzucker

Zubereitung

1. Blätterteigplatten antauen lassen und der Länge nach etwas ausrollen. Bio-Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen und Schale abreiben. Saft auspressen.
2. Äpfel schälen, in Stücke schneiden und mit Zucker, Zitronensaft und etwas abgeriebener Zitronenschale mischen. Mit Butter und 2 EL Wasser gardünsten. Dann Zitronenmarmelade und Rosinen unterrühren.
3. Apfelfüllung auf die Mitte einer Blätterteigplatte geben. Die Ränder mit etwas Wasser bestreichen, das zweite Teigrechteck darauflegen und an den Seiten gut andrücken.
4. Die Pastete auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen, mit Eigelb bestreichen und mit Hagelzucker bestreuen.
5. Bei Ober-/Unterhitze 200 °C (Umluft 180 °C) ca. 15-20 Minuten goldbraun backen.

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
Ihr Diamant-Team.