



APFEL APRIKOSEN STRUDEL

mit Bio Dinkel Strudelteig Vegan von MOIN

FRISCHTEIG
REZEPTE



vegan



APFEL APRIKOSEN STRUDEL

ZUTATEN für 2 Strudel

- 1 Pck. MOIN Dinkel Strudelteig Vegan
- 2-3 Äpfel (Elster)
- 100 g Aprikosen
- (alternativ Soft Aprikosen aus dem Beutel)
- 1 EL Rosinen
- 2-3 EL vegane Keksbrösel
- Puderzucker

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180°C Umluft vorheizen.
 2. Äpfel schälen und in Würfel schneiden, Aprikosen in Spalten schneiden und beides mit den Rosinen vermischen.
 3. Strudelteig mit dem Backpapier abrollen und samt Backpapier quer halbieren.
 4. Beide Teighälften von der schmalen Seite her ca. 1/3 breit mit Keksbröseln bestreuen. Dabei einen Rand von 2-3 cm freilassen. Obstfüllung auf die Keksbrösel-Streifen verteilen.
 5. Teigränder mit ein wenig Wasser bepinseln, links und rechts einschlagen und den gefüllten Teig mit Hilfe des Backpapiers aufrollen.
 6. Beide Strudel mit der Naht nach unten mit dem Backpapier auf ein Blech legen. Überschüssiges Backpapier abschneiden. Strudel mit etwas Wasser bepinseln.
 7. Auf mittlerer Schiene im vorgeheizten Ofen ca. 25-30 Minuten goldbraun backen. Vor dem Anschneiden kurz abkühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.
- Tipp: Teig kühl verarbeiten.**

 Zubereitung:
ca. 10-15 Min.

 Backzeit:
ca. 25-30 Min.

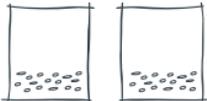
 200°C

 180°C



Das Rezept haben wir mit unserem **Bio Dinkel Strudelteig Vegan** gebacken.

Schneideskizze

1. 
2. 

WWW.MOIN.EU