

Apfel-Topfenstrudel

Zutaten für 1 Strudel:

- 1 Pkg. Blätterteig
- 3 Äpfel
- 350 g Topfen
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 2 EL Zucker
- 1 EL Rum

Staubzucker

Der Blätterteig wird auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech ausgerollt. Die Äpfel schälen und klein würfeln. Den Topfen mit dem Vanillezucker, Zucker und Rum klumpenfrei verrühren. Die gewürfelten Apfelstücke einrühren.

Die Masse mittig auf dem Blätterteig verteilen. An den Seiten je etwa 5-7 cm frei lassen. Die Seitenteile werden schräg im Abstand von circa 2-3 cm eingeschnitten. Die Streifen überlappend über die Apfel-Topfenmasse legen.

Bei 200°C etwa 20 Minuten goldbraun backen.

Mit Staubzucker bestreuen und am besten noch lauwarm servieren.

