

# Apfelstrudel



## Zutaten

1 Blätterteig  
2-3 Äpfel  
6-8 Datteln  
1 TL Zimt  
2 EL Milch  
nach Belieben Puderzucker

## Und so wird's gemacht

Im ersten Schritt heizen wir den Ofen auf 180°C Ober-Unterhitze vor und legen Backpapier auf dem Backblech aus.

Nun die Äpfel waschen, vierteln, das Kerngehäuse rausschneiden und die Äpfel in Scheiben schneiden. Ausserdem die Datteln klein schneiden. Anschliessend geben wir den Zimt zu den Äpfeln und den Datteln und vermischen alles gut miteinander.

Nachdem wir das erledigt haben, rollen wir den Blätterteig aus. Darauf verteilen wir die Apfelmischung gleichmässig in der Mitte des Blätterteiges der Länge nach. Nun klappt ihr die langen Seiten nacheinander auf die Füllung. Dann müsst ihr nur noch die kurzen Endstücke des Apfelstrudels nach unten einklappen.

Bevor der Apfelstrudel in den Backofen wandert, nehmt ihr einen Backpinsel zur Hand und bestreicht den Strudel noch mit etwas Milch. Ausserdem schneidet ihr ihn an der Oberseite alle 3 cm der Breite nach ein.

Zu guter Letzt wird der Apfelstrudel im vorgeheizten Backofen bei 180 °C für 35 Minuten goldbraun gebacken. Nach der Backzeit lasst ihr ihn etwas abkühlen und bestäubt den Strudel abschliessend grosszügig mit Puderzucker.