

A photograph of a white tray containing several pieces of golden-brown, powdered sugar-topped apple strudel. The strudel is cut into rectangular and triangular pieces. In the background, there are cinnamon sticks and some dried orange slices. To the left of the tray, there are three small white bowls: one containing walnuts, one containing caramelized apples, and one containing a small amount of brown sugar. The title 'Karamell Apfel Strudel' is overlaid in large white text across the center of the image.

Karamell Apfel Strudel

Zeit für Dessert? Dann haben wir hier das perfekte Rezept für euch. Dieser Karamell Apfel Strudel gelingt sicher und schmeckt einfach köstlich.

Apfelstrudel mit Karamell

Menge: 2 kleine Strudel (entspricht 16 Portionen)

Zubereitungsdauer: 1 Stunde

Zutaten:

- 500 g Äpfel
- 3 EL Butter
- 200 g LAND-LEBEN Semmelbrösel
- 60 g Zucker
- 1 TL Zimt
- etwas Apfelstrudel Gewürz (zB: [von Babettes](#))
- 1 Pkg. Strudelteig
- 2 EL Butter
- 1 Ei

- 6 Karamellbonbons (weich)

Zubereitung:

- Die Äpfel schälen und würfeln.
- Den Zucker mit der Butter in einer Pfanne erhitzen und karamellisieren. Die LAND-LEBEN Semmelbrösel und das Zimtpulver hinzufügen kurz rösten.
- Den Strudelteig in zwei Teile ausrollen. Den Strudelteig mit zwei Esslöffel geschmolzener Butter bestreichen.
- Die Karamellbonbons in Stücke schneiden. Abwechselnd die Zimtbrösel, Äpfel und die Karamellbonbons auf den Strudeln verteilen.
- Den Teig am Rand einschlagen und zu Strudeln einrollen. Ein Ei verquirlen. Die Strudel mit dem Ei bestreichen.
- Die Strudel im vorgeheizten Backofen für 30 bis 35 Minuten backen. Die Strudel noch warm servieren.



www.land-leben.com