

## Apfel Strudel

Zutaten für 2 kleine Apfelstrudel:

- 800g Boskop-Äpfel
- 2 grosse EL Amstutz Birnendicksaft
- 4 EL getrocknete Aronia-Beeren
- 50 g Napfgold-Butter
- 1 - 2 Becher Vanille Büffelmilch-Jogurt
- 100 g Baumnüsse
- 100 g Biskuit
- 1 Pack Strudelteig

Zubereitung:

1. Äpfel rüsten und in kleinere Stücke schneiden.
2. 2 grosse EL Birnendicksaft, 4 EL getrocknete Aronia-Beeren, zerkleinerten Baumnüsse und 100 g zerbröselten Biskuits dazugeben und alles gut mischen.
3. Strudelteig auf ein Tuch auslegen und mit der flüssigen Butter bestreichen. Die Apfelmischung auf dem Teig verteilen. Den Strudel mit Hilfe des Tuches einrollen.
4. Strudel nochmals mit Butter bestreichen. Im vorgeheizten Backofen während ca. 35 Minuten bei 180 Grad (Ober- und Unterhitze) backen. Nach dem Backen nochmals mit Butter bestreichen.
5. Warm mit dem Vanille Büffelmilch-Joghurt servieren.

Rezept: Jeannette kocht