

Apfelstrudel

Apfelstrudel

Feuilleté aux pommes



ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

INGREDIENTS POUR 4 PERSONNES

- **1 kg Äpfel**
 - 1kg de pommes
- **Zitronensaft**
 - Du jus de citron
- **3 EL Rum**
 - 3 cuillères de rhum
- **1 EL Zimt**
 - 1 cuillère de cannelle
- **70g Zucker**
 - 70 g de sucre
- **70g Butter**
 - 70g de beurre
- **100g Semmelbrösel**
 - 100 g de chapelure
- **30g Butter, zerlassen**
 - 30g de beurre fondu
- **1Pck. Strudelblätter**
 - 1 paquet de pâte feuilletée



ZUBEREITUNG

PREPARATION

- **Die geputzten und geschälten Äpfel blättrig schneiden. Mit dem Saft der Zitrone, Rum, Zimt und Zucker marinieren.**
- Laver, éplucher et émincer les pommes. Laisser mariner avec le jus de citron, le rhum, la cannelle et le sucre.
- **Für die Butterbrösel in einer Pfanne 70 g Butter zerlassen, die Semmelbrösel hinzufügen und leicht anrösten. Den Backofen auf 200°C vorheizen.**
- Faire fondre 70 gr de beurre dans une poêle, ajouter la chapelure et faire griller. Faire préchauffer le four à 200 degrés.
- **Ein Geschirrtuch ausbreiten und den Strudelteig darauflegen. Zwischen je 2 Studelblätter flüssige Butter dünn aufstreichen und wieder aufeinanderlegen. Die Hälfte der Butterbrösel auf ca. ein Drittel der Fläche verteilen, die Hälfte der Apfel darüberlegen. Die Seiten des Strudels einschlagen und aufrollen. Mit dem zweiten Strudel ebenso verfahren.**
- Etendre un torchon et mette la pâte dessus. Entre 2 feuilles de pâte à Strudel étendre une fine couche de beurre fondu. Répandre la moitié du beurre fondu mélangé à la chapelure sur environ un tiers de la surface et y ajouter la moitié des pommes. Plier les côtés du Strudel et le rouler. Faire la même chose avec la deuxième pâte à Strudel
- **In eine gefettete Auflaufform legen und mit der restlichen flüssigen Butter bestreichen. Bei 200°C etwa 30min backen.**
- Mettre le tout dans un moule à soufflé préalablement graissé et badigeonner avec le reste du beurre fondu. Faire cuire 30 min à 200°C.