



Trentiner Strudel mit Frühlingsblumen

ZUTATEN

1 Blätterteig
5 Trentiner Golden oder Renetta Äpfel
Eine handvoll getrocknete Trentiner Frühlingsblumen (z.B. Kamille und Ringelblume)
2 EL Apfelmarmelade
1 Ei
Paniermehl, zum bestreuen
Puderzucker, zum bestreuen

UMSETZUNG

1. Schneiden Sie die Äpfel in Würfel, fügen Sie die Marmelade und die getrockneten Blumen hinzu und vermischen Sie alles.
2. Den Blätterteig ausrollen und mit Paniermehl bestreuen. Das Gemisch aus Äpfeln, Marmelade und getrockneten Blumen auf dem Blätterteig verteilen.
3. Rollen Sie den Blätterteig in eine typische Strudelform und bepinseln sie diesen mit Ei.
4. Danach den Strudel für circa 40 Minuten bei 200 °C (Ober- und Unterhitze) backen.

Lassen Sie ihn danach abkühlen. Sobald er lauwarm ist können Sie ihn nach Belieben mit Puderzucker bestreuen.