

🍏 Apfelstrudel mit Bergblumen

Zutaten

1 Rolle Blätterteig

5 Äpfel aus dem Trentino (Golden oder Renetta)

2 Teelöffel Apfelmus

1 Ei

Semmelbrösel

Puderzucker

Getrocknete Bergblumen (Ringelblume oder Kamille)



Zubereitung

- Apfelstücke mit dem Apfelmus und den Bergblumen vermischen.
- Den Blätterteig ausrollen und mit Semmelbröseln bestreuen. Die Apfelmischung darüber streichen.
- Den Teil zu einer Rolle formen, die Oberfläche mit verquirltem Ei bestreichen.
- Den Strudel im vorgeheizten Backofen bei 200°C Umluft ca. 40 Minuten backen.
- Mit Puderzucker bestäuben und warm servieren.

Über die Äpfel:

Im August werden die Gala-Äpfel geerntet, gefolgt von den drei D.O.P.-Sorten.

Ein Großteil der Ernte erfolgt über Melinda, zu deren Konsortium sich über 4.000 Familien aus dem Val di Non und dem Val di Sole zusammengeschlossen haben. Sie produzieren jährlich rund 400.000 Tonnen Äpfel.

