

## Apfelstrudel #5455

Dieses PDF Rezept wurde von [www.backrezepte24.de](http://www.backrezepte24.de) heruntergeladen

Backen

Apfel

250 g Mehl  
1 Ei  
25 g Margarine  
80 ml Wasser  
2 lg Äpfel  
50 g gehackte Mandeln  
100 g Doppelrahm-Frischkäse  
2 tb Magerquark  
1 Ei  
1/2 Zitrone  
3 tb Zucker  
Zimt  
1 Eigelb  
2 tb Kokosflocken

Mehl, Ei Margarine und Wasser zu einem weichen elastischen Teig verkneten.  
Äpfel schälen, Kerngehäuse entfernen und Äpfel in feine Scheiben schneiden.

Frischkäse mit Magerquark, Ei, Saft der Zitrone, Zucker und Zimt gut verrühren, Apfelscheiben und Mandeln zugeben. Teig auf einer bemehlten Fläche dünn ausrollen und in vier Quadrate teilen.

Die Apfelmasse auf die Mitte der Quadrate verteilen, alle vier Enden einschlagen, so daß die Masse mit Teig bedeckt ist.

Die Apfeltaschen auf ein Backblech setzen, mit Eigelb bestreichen, mit Kokosflocken bestreuen und bei 200 °C goldgelb backen.

Dazu: etwas Vanillesoße