

Nutella – Apfel

Strudel Herzen

Ihr braucht dazu:

50g Butter
3 EL Vanillezucker
5 EL Rum
3 EL Honig
4 EL Nutella (groß!!!)
1 EL geriebene Mandeln
1 EL geriebene Haselnüsse
1 EL gehackte Kürbiskerne
1 EL Schokoraspel
1 TL Zimt
3 Äpfel
2 Rollen Blätterteig



Und so geht's:

Die Äpfel waschen und das Kerngehäuse ausstechen (eventuell die Äpfel schälen).
Danach mit einer Reibe die Äpfel fein reiben.

Die geriebenen Äpfel mit den restlichen Zutaten gut vermischen.

Den Blätterteig ausrollen, Herzen ausstechen und einen TL mit der Nutella-Apfelfülle draufsetzen. Mit einem weiteren Blätterteigherz bedecken, und rundherum mit einer Gabel die beiden Hälften fest andrücken.

(Man kann auch den Blätterteig nur ausrollen, mit der Fülle bestreichen, und wie einen Strudel einrollen)

Mit Milch oder einem verquirlten Ei bestreichen und im vorgeheizten Backrohr bei 180° Ober- und Unterhitze ca. 15 - 20 Minuten backen (abhängig vom Backrohr - bitte immer beobachten!



Gutes Gelingen!

