Blätterteig Apfelstrudel

Menge	Zutaten	Zubereitung
1 Rolle (275 g)	Blätterteig	Mindesten 10 Minuten vor dem Aufrollen aus dem Kühlschrank holen!
Apfelfüllung:		
1/2	Zitrone	Saft pressen und etwas Schale abreiben.
4 -6	Äpfel (gerne auch Fallobst= etwa 500 g fertige Masse!)	waschen, schälen, fein hobeln, in den Zitronensaft geben, mit Zucker und Zimt nach Belieben abschmecken. Backrohr auf **200 ° Umluft** vorheizen, Blech mit Backpapier belegen.
½ TL	Zimt	
2 EL	Zucker	
2 EL	Rosinen	Nach Belieben zu den Äpfeln geben.
1	Ei	trennen, Blätterteig vorsichtig aufrollen, auf dem Papier belassen und rundherum mit dem Eiweiß dünn bestreichen.

Strudel füllen:

- Apfelfüllung mittig zu einem Wall aufschichten, zusammendrücken und rund formen.
- Einen freie Teigseite mit Hilfe des Papieres hochziehen und über die Füllung legen, Rand mit Eiweiß bestreichen, Papier vorsichtig abziehen, zweite Seite ebenfalls hochheben und darüber schlagen, der Teig sollte etwas überlappen, gut festdrücken.
- Kurze Seiten mit einer Gabel zusammendrücken.
- Strudel mit Hilfe des Papieres auf das Blech stürzen, die Naht liegt nun unten.
- Mit Eigelb bestreichen und etwa 30 Minuten braun backen.
- Mit Puderzucker bestäuben, Vanilleeis oder Vanillesoße dazu servieren!