



## Apfel Pudding Strudel

### Zubereitung

Die Äpfel schälen und in dünne Spalten schneiden.

Den Weißwein mit der Milch, dem Zucker, Salz und dem Puddingpulver gut verrühren und aufkochen lassen. Der Pudding kann ruhig etwas dicker werden.

Die Äpfelspalten dazugeben und etwas überkühlen lassen.

Blätterteig aufrollen und die Puddingmasse auf gut einem Drittel vom Blätterteig verteilen. Die Seiten mit Ei bestreichen. Zusammenrollen und den restlichen Strudel auch mit Ei bestreichen.

Im vorgeheizten Backofen bei ca. 200 °C für ca. 10 min. goldgelb backen. Lauwarm mit Staubzucker bestreut servieren.

**Das Rezept (mit Foto) stammt von BONAfamilie-Fan Anna Salmhofer.**

### Zutaten

1 Packung Blätterteig

2 Äpfel

200 ml Weißwein

200 ml Milch

3 EL Zucker

1 Prise Salz

1 Packung Vanillepudding