

APFELSTRUDELKUCHEN VOM GRILL



APFELSTRUDELKUCHEN VOM GRILL

Zutaten für 1 Bratrohrpfanne Ø 30 cm:

1 Pkg. Tante Fanny Frischer Filo- und Yufkateig 250 g / 250 g Topfen / 70 g Zucker / 1 Pkg. Vanille-Puddingpulver / 1 TL Zitronenabrieb / 1 TL Zimt / 750 g Tante Fanny Back- & Strudeläpfel / 70 g Rumrosinen / etwas flüssige Butter zum Bestreichen / optional Staubzucker und Vanilleeis

Gebacken mit
**RIESS Bratrohrpfanne rund
Ø 30 cm**



Artikelnummer: 0395-022
Mehr Infos unter www.riess.at

Zubereitung

1. Den Grill nach Anleitung vorbereiten. Grill mit Deckel verschließen und auf 200°C aufheizen. Eine runde Bratrohrpfanne (Ø 30 cm) dünn mit Öl einfetten.
2. Topfen mit Zucker, Puddingpulver, Zitronenabrieb und Zimt verrühren. Äpfel und Rumrosinen untermischen.
3. Teig direkt aus dem Kühlschrank verwenden. Die Hälfte der Teigblätter mit wenig Butter bestreichen und in mehreren Schichten überlappend in die Form geben, dabei den Rand mitauskleiden.
4. Topfen-Apfel Füllung hineingeben und übrige Teigblätter locker darauf drappieren, mit etwas Butter bestreichen.
5. Die Form auf den Rost in den Grill geben, mit dem Deckel verschließen und ca. 30-40 Min. goldbraun backen. Sollte die Oberfläche zu stark bräunen, gegebenenfalls mit Alufolie abdecken.
6. Apfelstrudelkuchen mit Staubzucker bestreuen und noch warm z.B. mit Vanilleeis servieren.

Tipp

Der Kuchen kann auch im Backofen zubereitet werden. Dazu bei 200°C Ober-/Unterhitze ca. 35 Min. auf unterster Schiene hellbraun backen.



Rezept von Tante Fanny
tantefanny.at