

## Apfelstrudel



### Zutaten für 4 Personen

1 Rolle	Blätterteig
4-5	Äpfel je nach Grösse
100 gr.	gem. Haselnüsse
150 gr.	helle Weinbeeren
1 Becher	Crème Fraîche
½ TL	Zimt
4-5 EL	Zucker ( je nach dem wie süss die Äpfel sind!!)
ca. 200gr.	Erdbeeren oder Früchte nach Saison
1 Eigelb	Zitrone, Schokostreusel zum Verzieren
	Eiscreme

### Vorbereiten


1. Die Erdbeeren waschen und mit einem Mixstab pürieren und eventuell mit etwas Zucker und Cognac (oder Rum, je nach belieben) begeben.
2. Alle Äpfel mit einer Röstiraffel zerkleinern, in einer Schale mit dem Zimt, Zucker, Weinbeeren und dem Saft einer halben Zitrone vermischen.
3. Den Blätterteig ausrollen und in der Mitte mit den gemahlene Haselnüssen bestreuen, dann die Apfelmasse und Crème Fraîche auf den Teig gegeben.  
**WICHTIG es muss am Schluss noch genügend Teig übrig sein, dass der Strudel gedeckt werden kann.**
4. Teig über der Strudelmasse schliessen und mit Eigelb bepinseln

### Zubereiten auf dem Grill

Bei tiefster Temperatur (ca. 200°) ca. 30-40 Min. backen

### Für den Gaskugelgrill

Trichter  
Deckel  
Benötigtes Grillzubehör  
Vorheizen

Normalposition   
geschlossen  
Grillrost / Pizzablech  
10 Min. auf der Stufe 