Mini-Apfelstrudel von Florence Bühler

Mengen für 10 Personen

Quelle: chefkoch.ch

640 g Blätterteig	
2.0 Stück Zitronen	
* 1.3 g Zimt	
100 g Konfitüre	quittengelee
480 g Äpfel	

** angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g*

Die Äpfel nicht-geschält in dünne Scheiben schneiden und in eine Schale geben. Die Scheiben mit dem Zitronensaft beträufeln. Den Blätterteig ausrollen und in 10 gleichgrosse Streifen schneiden. 4EL Quittengelee mit 2 EL lauwarmem Wasser und dem Zimt vermischen und auf den Teigstreifen verstreichen. Die Apfelscheiben je auf die Hälfte eines Streifens legen. Den Streifen zweimal zuklappen. Bei 180°C, Ober-/Unterhitze, 45min backen