



Ябълков щрудел за Хелоуин

⌚ 30–35 Минути 

Подготовка

- 1 Обелете и настържете ябълките. Поставете ги в купа и овкусете с подправките. Изсипете лимоновия сок и захарта вътре.
- 2 Наредете бутер тестото на прозрачни тикви с големи усмивки – по две за щрудел, като едната половина не трябва да има лице, за да бъде отдолу.
- 3 Поставете малко от ябълковата смес върху бутер тестото. Разбийте жълтъка и намажете крайчетата на щрудела. Похлупете с половинките с лице и отново намажете с жълтъка.
- 4 Поставете щруделите върху тава с хартия за печене и опечете на 200°C за 15 минути.

Съставки за 4 Порции

♦ = Kotányi Produkte

2 пакета	Бутер тесто
1 бр.	Яйце
2 бр.	Ябълки
1 ч.л.	♦ Канела на прах
½ ч.л.	♦ Джинджирил, млян
Щипка	♦ Индийско орехче, мляно
2 с.л.	Лимонов сок
2 с.л.	Захар

