

Apfelstrudel

Fate scongelare la pasta, poi tiratela. Nel frattempo sbucciate e tagliate le mele a fettine mettendole in una terrina con i pinoli, le mandorle, l'uvetta, lo zucchero, la buccia del limone, mescolate il tutto e irrorate con il brandy, lasciando il composto a macerare per 1/2 ora. Dopo avere steso la pasta, mettete al centro di ogni foglio la metà del ripieno e richiudete la pasta, sovrapponendo i bordi. Sbattete il tuorlo e spennellate la pasta, ponete sulla teglia ricoperta di carta forno e cuocete a forno a 180 gradi per 45/50 minuti.

Ingredienti

1 Confezione Pasta Sfoglia Surgelata
1000 G Mele Renette
50 G Pinoli
100 G Mandorle Pulite
Uvetta Sultanina
1 Tuorlo D'uovo
30 G Zucchero
1/2 Bicchierino Brandy
1 Limone (buccia Grattugiata)

Note

Luogo: Austria.