



### Bio-Feinschmecker Rezept von Konrad Geiger *Apfelstrudeltascherl mit „Sissis Sünd“*

Zutaten für 4 Personen:

*(Zeit: 1 Std. / Backzeit: 10 Min. / Ziehzeit: 30 Min.)*



2 mittelgroße Äpfel (z. B. Topaz),  
2 TL „Sissis Sünd“, 1 EL Vollrohrzucker,  
1 EL Rosinen, 2 EL Butter zum Bestreichen,  
6 fertige Strudelteigplatten ca. 25 x 25 cm,  
500 g Ghee (Butterschmalz),  
Puderzucker

**Äpfel schälen** und in kleine Scheiben schneiden. Mit „Sissis Sünd“, Zucker und Rosinen bestreuen, gut mischen und 30 Min. durchziehen lassen. Butter erwärmen. Strudelteigplatten mit warmer Butter bestreichen und jeweils 3 Platten aufeinander legen, sodass zwei Teigstapel entstehen. Die Apfelmasse nochmals gut durchmischen. Platten vierteln und Apfelmasse mittig auf die acht Quadrate setzen. Die Enden oben zusammenfassen und wie bei einem Geschenkpäckchen zusammendrücken (siehe Foto). Butterschmalz erhitzen und die Taschen darin goldgelb backen. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit Puderzucker bestreuen.

**Dazu passt:** Heiße Milch mit Honig. Das Rezept sowie eine Anleitung für selbst gemachten Strudelteig finden Sie im Internet unter [www.bio-feinschmecker.de/bayern](http://www.bio-feinschmecker.de/bayern).

