

# APFEL - BIRNE - HEIDELBEER STRUDEL



## ZUTATEN:

- 1 Pkg. Blätterteig rechteckig
- 2 Äpfel
- 1 weiche Birne
- ca. 2 Hände voll Heidelbeeren (auch TK)
- 25 g Zucker
- 1 Pkg. Vanillezucker



## ZUBEREITUNG:

Äpfel und Birne schälen, vierteln und in kleine Stücke schneiden.

Blätterteig ausrollen und die geschnittenen Äpfel und Birne sowie die Heidelbeeren der längs nach mittig ausbreiten.

Zucker und Vanillezucker darüber geben.

Rechts und links davon den Blätterteig mit einem Messer ca. 1-2 cm breite Streifen schneiden.

Nun abwechselnd von links und rechts die Streifen in die Mitte über das Obst geben, sodass wieder alles schön bedeckt ist.

Bei 170 Grad ca. 30 Minuten backen.