

# Biohanf-Apfelstrudel

500 g Bio-Äpfel, säuerlich

50 g Brösel

50 g Biohanfmehl

100 g Rohzucker

80 g geschälter Biohanfsamen

1 Ei

Rosinen, 1 Schuss Rum

Zimt

1 Packung Blätterteig

**Zubereitung:** Äpfel schälen und blättrig schneiden. Brösel mit dem Hanfmehl trocken, leicht anrösten. Die Äpfel mit Zucker, Zimt, Rum, Rosinen sowie den gemischten Bröseln vermengen.

Den Blätterteig ausrollen, die Hälfte des Teiges mit den Apfelscheiben belegen und vorsichtig einrollen. Den Apfelstrudel mit dem versprudelten Ei bestreichen, den geschälten Biohanfsamen darüberstreuen und im vorgeheizten Rohr bei 160° ca. 35 Minuten backen.

