



Στρούντελ με φθινοπωρινά φρούτα και σταφίδες

Μερίδες: 8-10

Χρόνος προετοιμασίας: 15 λεπτά

Χρόνος ψησίματος: 30-35 λεπτά

Υλικά για το φύλλο

- 6 φύλλα κρούστας
- 100 γρ. βούτυρο, λιωμένο

Υλικά για τη γέμιση

- 3 μήλα ξεφλουδισμένα, σε κυβάκια
- 2 αχλάδια, ξεφλουδισμένα, σε κυβάκια
- 2 1/2 κ.σ. [Canderel Original](#)
- 1 κ.γ. κανέλα
- 50 γρ. φρυγανιά τριμμένη
- 50 γρ. σταφίδες

Εκτέλεση

1) Ετοιμάζουμε τη γέμιση. Σε μπολ βάζουμε τα μήλα, τα αχλάδια και το [Canderel Original](#) και ανακατεύουμε.

2) Προσθέτουμε την κανέλα, τη φρυγανιά και τις σταφίδες και ανακατεύουμε να αναμειχθούν καλά τα υλικά.

3) Σε καθαρή επιφάνεια ακουμπάμε μια πετσέτα και πάνω της απλώνουμε ένα φύλλο κρούστας. Το αλείφουμε με λιωμένο βούτυρο. Συνεχίζουμε με το δεύτερο φύλλο και πάλι το αλείφουμε με βούτυρο. Επαναλαμβάνουμε τη διαδικασία με τα υπόλοιπα φύλλα κρούστας.

4) Απλώνουμε τη γέμιση ομοιόμορφα πάνω στα φύλλα, αφήνοντας ένα περιθώριο στις άκρες.

5) Διπλώνουμε τις δύο άκρες (κάτα μήκος) και με τη βοήθεια της πετσέτας τυλίγουμε σε ρολό.



6) Μεταφέρουμε το ρολό σε ταψί περασμένο με λαδόκολλα και το αλείφουμε με λιωμένο βούτυρο.

7) Ψήνουμε το στρούντελ σε προθερμασμένο φούρνο, στους 200οC για 30-35 λεπτά, μέχρι να χρυσίσει το φύλλο και να είναι τραγανό.

8) Σερβίρουμε σε φέτες, ελαφρώς ζεστό ή σε θερμοκρασία δωματίου.

**#LoveOnly,
Madame Ginger**