

# APFELSTRUDEL MIT VANILLESAUCE



**EDNA**

Tiefkühlbackwaren · Bakery Products  
Produits boulangers · Prodotti da forno

## Zutaten:

- Apfelstrudel portioniert (Art. 1549)
- Vanillesauce
- Minzeblätter zur Dekoration
- nach Belieben frische Apfelscheiben, mit Zimt-Zucker bestreut

## Zubereitung:

Den Apfelstrudel in der Mikrowelle bei 600 - 2.000 Watt ca 2-4 Minuten (oder im Heißluftofen bei ca. 200 °C etwa 8-12 Minuten) erhitzen.

Auf einem Teller mit Vanillesauce, einigen Minzblättern und je nach Belieben mit den Apfelscheiben anrichten und heiß servieren.

Genau das Richtige für kalte Wintertage.

