

# Apfelstrudel Wiener Art

Der Bayerische Apfelstrudel Wiener Art bringt den traditionellen Geschmack der österreichischen Küche direkt auf Ihren Tisch. Hergestellt aus besten Bodensee-Äpfeln, feinen Sultaninen und Mandeln, wird die saftige Apfelfüllung in einem hauchdünnen Strudelziehteig eingerollt. Aromatische Gewürze verfeinern den Strudel und machen ihn zu einem unwiderstehlichen Dessert oder einer süßen Hauptspeise. Ein echtes Highlight für Sultaninen-Fans!

**Einfache Zubereitung:** Der Apfelstrudel wird in einer hitzebeständigen Backform geliefert und ist in wenigen Minuten im Ofen frisch zubereitet. Perfekt für spontane Genussmomente oder nach einem besonderen Essen. Die Herstellung erfolgt vollkommen ohne Farb-, Geschmacks- oder Konservierungsstoffe – ein ehrliches Produkt, das allein durch seine qualitativen Zutaten überzeugt.

**Tipp für Genießer:** Verleihen Sie Ihrem Apfelstrudel den letzten Schliff, indem Sie ihn nach dem Backen mit etwas zerlassener Butter bestreichen. So wird der Strudel besonders goldbraun und erhält ein noch intensiveres Aroma – probieren Sie es aus!

Möchten Sie lieber [Apfelstrudel ohne Sultaninen](#)? Kein Problem, wir bieten auch eine Variante ohne an!

[Zum Produkt](#)

## Nährwerte

## Allergene

Glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja
Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	Ja
Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja
Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja

## Sonstige Angaben

Enthält Alkohol	Nein
Lagertemperatur	max. -18°C

## Inverkehrbringer

Eiko GmbH  
Gewerbepark 4 84439 Steinkirchen Deutschland