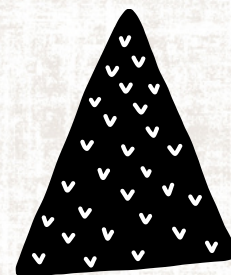


HO
HO
HO



HO
HO
HO





Apfelstrudel

Zutaten für einen Strudel:

Teig:

250 g Weizenmehl Type 550

50 g Butter, zerlassen

50 g Zucker

1 Ei

1 Prise Salz

nach Bedarf lauwarmes Wasser

Füllung:

1 kg saure Äpfel

(z. B. Boskoop)

25 g Mandeln, gehackt

50 g Rosinen

50 g Semmelbrösel

Zimt, Vanillezucker

50 g Butter, zerlassen

2 Tl Zucker



Apfelstrudel

Zubereitung:

Das Mehl in eine Schüssel geben. Ei, Zucker, Salz und die zerlassene Butter langsam unterkneten.

Lauwarmes Wasser zufügen bis durch das Kneten ein weicher Teig entsteht. Den Teig abgedeckt ca. 30

Minuten ruhen lassen. Anschließend den Teig hauchdünn auf einem großen, bemehlten Geschirrtuch zu einem Rechteck ausrollen. Den Teig mit zerlassener Butter einpinseln.



Zubereitung:

Die gewaschenen, entkernten und kleingewürfelten Äpfel mit Rosinen, Mandeln, Zimt, Vanillezucker und Semmelbrösel mischen und gleichmäßig auf dem Teig verteilen. Die Seitenränder einklappen und den Teig vorsichtig mit Hilfe des Tuches fest aufrollen. Am Teigende sollten ca. 10 cm zum Aufrollen frei bleiben. Mit der offenen Seite nach unten in eine gefettete Auflaufform bzw. Bräter setzen und mit der restlichen Butter bepinseln. Den Strudel mit zwei Teelöffeln Zucker bestreuen.

Den Strudel im vorgeheizten Ofen bei 200 °C Ober- / Unterhitze 20 Minuten backen. Dann mit 250 ml Milch übergießen und weitere 20-30 Minuten goldbraun backen.

Den Strudel aus dem Ofen nehmen und warm zum Beispiel mit einer Kugel Vanilleeis genießen.