

Apfel-Strudel



STRUDELTEIG:

- 300g** glattes Mehl
- 150g** Wasser
- 50g** Traubenkernöl
- 2g** Salz



STRUDELFÜLLE:

- 1kg** Äpfel
- 500g** Kristallzucker
- 200g** Rosinen
- 200g** Mandeln (gehobelt, geröstet)
- 100g** Semmelbrösel (fein gerieben)
- 5g** Zimtpulver
- 2 St.** Zitronenschalen



ZUBEREITUNG:

Den Strudelteig am besten einen Tag vorher zubereiten da dieser einige Stunden Ruhe braucht. In einem Rührkessel Mehl, Wasser, Öl und Salz langsam zu einem homogenen Teig kneten. Eine Kugel formen, mit Öl bestreichen und gut abgedeckt mit Klarsichtfolie im Kühlhaus über Nacht ruhen lassen. Für die Fülle alle Zutaten zusammenmischen und ca. 1 Stunde rasten lassen. Den Teig vorsichtig mit den Händen ziehen bis er großflächig und sehr dünn ist, dannach auf ein bemehltes Tuch legen und mit flüssiger Butter bestreichen. Die Fülle kompakt am unteren Ende über die ganze Breite platzieren und den Strudel vorsichtig einrollen, dabei die Ränder immer wieder einschlagen. Im vorgeheizten Ofen bei 200°C für ca.25 Minuten backen.



Guten Appetit!

