Eine Produktion von

Kochen mit Elfriede

Ausgezogener Apfelstrudel

Zutaten für den Strudelteig:
250 g glattes Mehl, 2 EL Öl, 1 Prise Salz, 1 TL Essig, ca. 1/8 l lauwarmes Wasser

Zutaten für die Fülle:
1 kg, Äpfel, Zitronensaft, 80 g Butter, 80 g Semmelbrösel, ca. 50 g Zucker (je nach Geschmack), 50 g gehackte Walnüsse, 50 g Rosinen in Rum eingeweicht, Zimt

Zubereitung:
Alle Zutaten für den Teig in eine Schüssel geben, zu einem weichen Teig kneten,
mit Öl bepinseln und mindestens 1 Std. rasten lassen.
Die Semmelbrösel in Butter anrösten und auskühlen lassen.
Die Äpfel evtl. schälen und blättrig schneiden, die Nüsse grob hacken.
Ein Strudeltuch mit Mehl bestauben und den Strudelteig ausziehen. Die Brösel auf 2/3 des Teiges verteilen. Äpfel, Nüsse, Zucker, Zimt und Rosinen darüber verteilen.
Den Strudel mit Hilfe des Tuches einrollen und auf ein vorbereitetes Backblech legen.
Mit flüssiger Butter bepinseln und bei 180° C (Heißluft) goldbraun backen.
Vor dem Servieren mit Staubzucker bestreuen.

Tipp: Den Strudel in eine Auflaufform legen und kurz vor Ende der Backzeit mit Milch übergießen.

DANKÜCHEN

Trachten Wichtlstube