

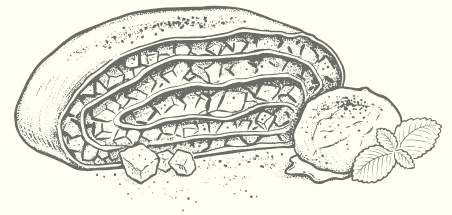
APFELSTRUDEL

FÜR DEN TEIG

- ☐ 250 G WEIZENMEHL TYPE 550
- ☐ ODER DINKELMEHL
- ☐ 2 G SALZ
- ☐ 100 ML WASSER, LAUWARM
- ☐ 20 ML ÖL , 1 SPRITZER ESSIG

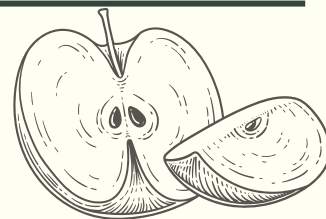
FÜR DIE FÜLLUNG

- ☐ 80G ZUCKER,
- ☐ 100G BUTTER
- ☐ 10 G ZIMT
- ☐ 10 G ZITRONENSAFT
- ☐ 1 K G ÄPFEL, SAURE, Z.B. BOSKOOP
ENTKERNT UND IN SCHEIBEN GESCHNITTEN
- ☐ 1 SCHUSS SAHNE
- ☐ BUTTER, FLÜSSIG, ZUM BESTREICHEN
- ☐ PUDERZUCKER, ZUM BESTÄUBEN



ZUBEREITUNG

FÜR DEN TEIG



- Alle Zutaten zu einem weichen Teig kneten, bis sich der Teig vom Schüsselrand löst
- Den Teig zu einer Kugel formen, mit Öl bestreichen und ca. 30 Minuten abgedeckt ruhen lassen (Teig muss schön elastisch sein)
- Nach dem Ruhen den Teig in Mehl wenden und auf einem bemehlten Tuch rechteckig ausrollen, mit dem Handrücken hauchdünn ausziehen und mit flüssiger Butter bestreichen

FÜR DEN FÜLLE

- Äpfel dünn in Scheiben raspeln Zimtucker, Zitronensaft und mit einem Schuss Sahne vermengen
- Den ausgezogenen Teig mit der Fülle bestreichen, Ränder einschlagen und mithilfe des Tuches vorsichtig einrollen
- Den Strudel auf ein mit Butter bestrichenes Backblech rollen



bei ca. 190 °C Ober-/Unterhitze im vorgeheizten Ofen ca. 30 - 40 Minuten goldbraun backen



- Nach dem Backen den Strudel sofort mit heißer Butter bestreichen
- Vor dem ersten Anschneiden den Strudel ca. 30 min. ruhen lassen, und mit Puderzucker bestäuben

