



APFELSTRUDEL

Zutaten:

Strudelteig: 25 dag glattes Mehl, Salz, 1 EL Öl, lauwarmes Wasser

Fülle: 1,2 kg Äpfel, 1 Zitrone (Saft!), 4 dag Butter, 8 dag Semmelbrösel

zum Bestreuen: 8 dag Butter, Staubzucker

ZUBEREITUNG

- Einen Strudelteig zubereiten und rasten lassen
- Für die Fülle die Äpfel schälen und schneiden (fein blättrig hobeln)
- Strudelteig ausziehen, zwei Drittel des Teiges füllen, ein Drittel des Teiges mit zerlassener Butter bestreichen
- Teigländer abschneiden, einrollen, backen
- Während der halben Backzeit den Strudel mit Butter bestreichen

TIPP: Teig so lange kneten, bis er seidig weich wird – mit Öl bestreichen – warme Schüssel über den Teig stülpen – mindestens 30 Minuten rasten lassen.
Zimmertemperatur!