

Apfelstrudel

Menge: Reicht für 1 Strudel

Zutaten:

für den Teig	250g Mehl 1/8 (125ml) lauwarmes Wasser 1 EL Öl 1 Prise Salz 1 Prise Zucker
für die Füllung:	750g Äpfel 100g Rosinen 50g Zucker 1 TL Zimt
sonstiges:	50g geschmolzene Butter Semmelbrösel Puderzucker

Zubereitung: Aus Mehl, Wasser, Öl, Salz und Zucker, einen glatten Teig kneten und unter einer umgültelten Schüssel 30 Minuten ruhen lassen.
In der Zwischenzeit die Äpfel schälen, vierteln, die Kerngehäuse entfernen, und in kleine Scheiben schneiden.
Zucker, Zimt und Rosinen untermischen.
Den Teig auf Backpapier sehr dünn ausrollen.
Die Butter schmelzen und den Teig damit bestreichen. Die Semmelbrösel darüberstreuen.
Die Füllung auf dem Teig verteilen und den Teig mit Hilfe des Backpapiers aufrollen. Die Ränder gut zusammendrücken.
Den Strudel bei 175°C backen bis er oben braun wird. (40–50 Minuten)

Tips: