

Christianes Apfelstrudel

Zutaten für einen Apfelstrudel

Für den Teig:

- 250 Gramm Mehl
- 1 Ei
- 1 TL Apfelessig
- 1 TL Sonnenblumenöl
- 125 ml Wasser
- Eine Prise Salz

Für die Füllung

- 4 grosse Äpfel
- 4 Esslöffel Semmelbrösel (aus alten Semmeln)
- 2-3 EL Butter
- Rosinen (nach Belieben)
- 100 Gramm Zucker
- 2 TL Zimt (nach Belieben)

Alle Zutaten für den Teig bis auf das Ei mischen. Das Ei mit der Gabel leicht zerschlagen und zu den restlichen Zutaten geben. In der Küchenmaschine rund 8 Minute kneten, bis ein homogener Teig entsteht. Die Teigkugel rund 30 Minuten bei Zimmertemperatur rasten lassen.



Für die Füllung die Äpfel schälen und in Scheiben hobeln, mit dem Zucker und dem Zimt vermischen. In einer Pfanne die Brösel mit der Butter rösten und zum Schluss die Rosinen dazu geben.



Ein sauberes Baumwolltuch mit Mehl bestäuben und den Teig darauf dünn ausrollen. Die Füllung darauf verteilen und die Teigenden zuerst seitlich einschlagen und dann einrollen.



Den Strudel mit der Naht nach unten auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und mit etwas zerlassener Butter bestreichen. Im vorgeheizten Backofen wird der Strudel bei 180-200 Grad für rund 30-40 Minuten bei Ober- und Unterhitze gebacken, bis die Oberfläche goldbraun ist. Zum Servieren den Apfelstrudel mit Puderzucker bestreuen oder warm mit Vanilleeis und Rahm servieren