

Apfelstrudel

Schwierigkeitsgrad: mittel

Zubereitungsdauer: zirka 70 Minuten

Zutaten

Teig:

350 g Mehl

180 ml Wasser

100 ml Öl

Salz

Fülle:

1,5 kg Äpfel

100 g Brösel

50 g Margarine

100 g Zucker

Rosinen, Zimt

Zubereitung

1.
Mit Mehl, Wasser, Öl und Salz einen Teig machen. 20 Minuten rasten lassen und die Oberfläche mit Öl bestreichen.
2.
Äpfel schälen und blättrig schneiden. Die Brösel in Margarine erhitzen.
3.
Auf einem Tuch wird der Teig ausgerollt und mit einem Nudelwalker ausgerollt.
4.
Mit dem Handrücken wird der Teig nun vorsichtig ganz dünn ausgezogen.
5.
Die Fülle wird nun auf dem Teig verteilt. Am Rand 5cm frei lassen.
6.
Brösel mit Zimt und Zucker über die Äpfel geben.
7.
Der frei gelassene Rand wird eingeschlagen. Mit dem Tuch wird der Strudel eingerollt.
- 8.

Rezept von restkochen.at

Bei 180°C wird der Strudel 35 Minuten gebacken.

Kochtipp

Den Teig kann man auch schon am Vortag machen.