



Apfelstrudel

Teig

250 g	Weizenmehl
1 EL	Öl
5 g	Salz
125 g	Wasser

Fülle

2 kg	Äpfel
70 g	Zucker
50 g	gehackte Haselnüsse
60 g	Butter
70 g	Brösel
2 cl	Rum
Saft einer halben Zitrone (Rosinen)	

Zubereitung

1. Aus den Zutaten mit der Knetmaschine einen glatten Teig herstellen. Danach mit dem Öl übergießen und den Teig mit Frischhaltefolie abgedeckt ca. 30 Minuten rasten lassen.
2. Derweil die Äpfel schälen, entkernen und fein schneiden. Butter in einer Pfanne schmelzen, Brösel und Nüsse dazugeben und etwas anrösten.
3. Dann alles gut vermengen (geschnittene Äpfel, Zucker, Butter-Brösel-Nussmischung, Zitronensaft und Rum – und evt. Rosinen).
4. Den Strudelteig ausziehen, auf ein Geschirrtuch legen und die Fülle darauf verteilen. Mit Hilfe des Geschirrtuches einrollen und gut mit Ei bestreichen.
5. Bei 180°C ca. 30 Minuten backen.

Gutes Gelingen wünscht

Johannes Scheiblauer