

Apfelstrudel

Zutaten:

250 g Mehl	
1 Prise Salz	100 g Paniermehl
2 Eigelb	60 g Butter
2 EL Sonnenblumenöl	125 g saure Sahne
oder zerlassene Butter	1 TL gem. Zimt
Öl zum Bepinseln	100 g Zucker
Mehl zum Bearbeiten	Butter für das Backblech
1 kg Äpfel (drei große Äpfel reichen auch)	flüssige Butter zum Bestreichen
Saft von 1 Zitrone	Puderzucker zum Bestäuben
100 g Rosinen (ziemlich viel, nach Belieben weniger oder gar keine)	
75 g gehackte oder gemahlene Mandeln	

Zubereitung :

Mehl, Salz, Eigelb und Fett mit 125 ml lauwarmem Wasser zu einem elastischen Teig kneten. Eine Kugel formen, mit Öl einpinseln und in Klarsichtfolie verpackt mindestens 1 Stunde bei Zimmertemperatur ruhen lassen.

Äpfel schälen, entkernen und in dünne Scheiben schneiden. Mit Zitronensaft, Rosinen und Mandeln mischen. Paniermehl in 1 EL heißer Butter anrösten.

Den Teig auf einem bemehlten Tuch dünn ausrollen und dünn mit Öl einpinseln. Mit dem Handrücken vorsichtig darunter fahren, den Teig dehnen und soweit ausziehen, bis er hauchdünn ist.

Den vorbereiteten Teig mit saurer Sahne und übriger zerlassener Butter bestreichen.

Paniermehl darüber streuen und die Apfelmasse darauf verteilen. Zimt und Zucker mischen und darüber streuen. Ränder dabei frei lassen und einschlagen. Den Strudel mit Hilfe des Tuches von der Längsseite her aufrollen. Auf ein gefettetes Backblech mit der Naht nach unten setzen und mit zerlassener Butter bepinseln. Im heißen Ofen bei 200 °C ca. 40-45 Min. backen. Mit Puderzucker bestäuben.

Tipp: Mit Vanillesoße oder Vanilleeis anrichten.

Gutes Gelingen wünscht Ihnen

Ihr Kloostergut Neresheim

Fam. Streif

Tel.: 07326/85144 o. 963221 o. 85145