

Apfelstrudel

Tante Maries Originalrezept von 1938



- **250 g Mehl** mit **2 EL Öl**, **½ TL Salz** und **125 ml Wasser (lauwarm)** mit Handrührgerät (Knethaken) zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten.
In einem kleinem Topf Wasser erhitzen, abgießen und Topf abtrocknen. Den Teig auf Backpapier im geschlossenen Topf für 30 Minuten ruhen lassen.
- **1 kg Äpfel** schälen, halbieren und in feine Scheiben schneiden. Mit **100 g gehobelten Mandeln**, **100 g Zucker**, **100 g Rosinen** und **1 TL Zimt** gut vermischen.
- Den **Teig** in 3 Teile portionieren; diese jeweils auf einem bemehlten Küchenhandtuch ausrollen, mit etwas Öl einstreichen und über die Handrücken schleierdünn zu Rechtecken ausziehen* (ggf. dickere Ränder abschneiden).
- **50 g Butter** zerlassen. Die Rechtecke mit Butter einpinseln, erst **Semmelbrösel** dann die **Füllung** verteilen, dabei zu den Rändern 2 cm aussparen.
- Kurze Teigländer einklappen, die Strudel von einer langen Seite vorsichtig aufrollen, Enden zusammendrücken und in eine eingefettete Auflaufform legen (Naht nach unten).
- Im vorgeheizten Backofen bei 175°C (Umluft 155°C) ca. 20 Minuten backen.
- **200 g Sahne**, **1 Schuss Milch** mit **1 Pkg. Vanillezucker** verrühren und über die Strudel geben. Anschließend ca. 30 Minuten fertigbacken.

Wir wünschen gutes Gelingen.

Zutaten

1 kg Äpfel
250 g Mehl
100 g Zucker
100 g Rosinen
100 g gehobelte Mandeln
50 g Semmelbrösel
50 g Butter
200 g Sahne
1 Pkg Vanillezucker
Milch
Zimt
Salz
Öl

Handrührgerät
Backpapier
Topf
Küchenhandtuch
Auflaufform

Tipp*

Strudelteig sollte so dünn sein, dass man eine Zeitung hindurch lesen könnte, dies erfordert einige Übung. Ziehen Sie den Teig zu zweit, um es sich zu erleichtern.

Herkunft

Es handelt sich um das Rezept einer *geborgte* Tante, an dieser Stelle vielen Dank an Christine für ihr Familienrezept.

100%
LECKER



/// Weitere Rezepte und Anregungen finden Sie auf www.vitaminkiste-lendersdorf.de