

# Apfelstrudel



## Strudelteig

ZUTATEN	ZUBEREITUNG
13 dag glattes Mehl	auf ein Brett geben und eine Mulde formen
1 Prise Salz 1/16l lauwarmes Wasser 1 EL ÖL	in die Mulde geben und alles zu einem glatten Teig verkneten

## Strudelfüllung

ZUTATEN	ZUBEREITUNG
2kg Äpfel	schälen, entkernen und in dünne Scheiben schneiden
6 dag Zucker 1 TL Zimt 5 dag Rosinen	mit den Apfelscheiben vermengen
8 dag Butter 8 dag Brösel	zerlassen rösten
	Ein sauberes Geschirrtuch bemehlen, den Strudelteig dünn ausziehen, geröstete Brösel und Äpfel auf zwei Drittel der Teigfläche verteilen. Die Enden einschlagen und mit dem Strudel einrollen. Mit zerlassener Butter bestreichen und bei 200°C ca. 30 min backen.