

# Apfelstrudel

swissmilk



Teig: Mehl und Salz mischen, eine Mulde formen. Ei mit Milch und Butter verquirlen, hineingiessen. Zu einem glatten, geschmeidigen Teig kneten. Unter einer Schüssel 30 Minuten ruhen lassen.



Füllung: Äpfel, Zitronensaft/-schale, Sultaninen, Zucker, Vanillezucker, Zimt und nach Belieben Rum zusammen mischen.



Teig mit etwas Butter bepinseln, mit den Handballen möglichst flach drücken. Mit den Handrücken unter den Teig fahren, vorsichtig auseinanderziehen. Teig auf ein bemehltes Tuch legen. Weiter auseinanderziehen, bis er so dünn ist, dass man durch den Teig die Zeitung lesen könnte (ca. 40×50 cm).



Teig mit wenig Butter bepinseln. Erst Griess, dann Füllung auf der einen Hälfte des Teigs verteilen, dabei einen ca. 1,5 cm breiten Rand frei lassen. Ränder über die Füllung schlagen.



Mit Hilfe des Tuches aufrollen und vom Tuch auf das vorbereitete Blech rollen.



Rolle mit Butter bestreichen. In der Mitte des vorgeheizten Ofens 35–40 Minuten backen. Gelegentlich mit restlicher Butter bestreichen. Etwas auskühlen lassen, mit Puderzucker bestäuben.