

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, Rosinen, Zucker, Zimt und Rum mischen.



Teig mit dem Handballen flach drücken. Auf wenig Mehl möglichst dünn auswallen, dabei immer wieder von der Arbeitsfläche lösen. Wenn er sich nicht mehr gut auswallen lässt, mit dem Handrücken ausziehen: 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. 45×60 cm).



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



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



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