



Apfel-Strudel

Zutaten

Teig

250 g Weizenmehl 700

1 EL Öl

5 g Salz

125 g Wasser

Fülle

1.75 kg Äpfel

50 g Zucker

50 g gehackte Hasel-
oder Walnüsse

60 g Butter

70 g Brösel

Saft einer 1/2 Zitrone

Zubereitung

Für den Strudelteig stellt ihr aus den Zutaten mit der Küchenmaschine oder dem Mixer mit Knethaken einen glatten Teig her.

Dafür einfach alles in eine Rührschüssel geben und gut durchkneten.

Danach mit einem guten Schuss Öl übergießen, mit Frischhaltefolie abdecken und ca. 30 Minuten rasten lassen.

In der Zwischenzeit kann man die Fülle vorbereiten.

Die Äpfel schälen, fein hobeln und mit Zitronensaft übergießen. Die Butter in einer Pfanne schmelzen, die Brösel dazugeben und etwas anrösten.

Ich vermische danach einfach alles miteinander (Zucker, Äpfel, Nüsse und Butterbrösel).

Wer mag, kann aber auch alles einzeln auf den ausgezogenen Strudel geben, sollte dann als unterste Schicht aber die Butterbrösel verwenden, damit sie den Saft aus den Äpfeln aufsaugen können.



Süßspeisen

