



Apfelstrudel Mutti Wenk

Selbstgemachter Teig für einen Apfelstrudel.

Zutaten

Menge	Zutat
Teig	
300 g	Mehl glatt
1	Ei
125 ml	Wasser
1 Prise	Salz
10 Tropfen	Essig
1 EL	Öl
Füllung	
7	Äpfel
3 EL	Kristallzucker
250 g	Mandeln gehobelt
150 g	Sultaninen getrocknet
20 g	Zimt gemahlen
Backen	
100 ml	Schlagobers

Zubereitung

Personen : 4

Erledigt	Zutaten	Beschreibung
Teig (15 Minuten)		
<input type="checkbox"/>	1.	300 g Mehl glatt mit 1 Ei 125 ml Wasser 10 Tropfen Essig 1 Prise Salz und 1 EL Öl am besten mit den Händen zu einem Teig kneten.



Erledigt	Zutaten	Beschreibung
----------	---------	--------------

Füllung (30 Minuten)

2.

7 Äpfel schälen und in dünne Scheiben schneiden oder hobeln. Nun dazu
3 EL Kristallzucker
250 g Mandeln gehobelt
100 g Sultaninen getrocknet und
20 g Zimt gemahlen mischen.

Backen (30 Minuten)

3.

Den Teig nun in 4 gleich große Stücke teilen und hauchdünn ausrollen. Nun die Apfel-Mischung darauf geben und wieder einrollen.
Die fertigen Stücke nun im Backrohr bei 200°C Umluft rund 20 Minuten backen. Dazwischen immer wieder mal mit etwas von den
100 ml Schlagobers bestreichen.

Tipp

Am besten große harte Äpfel für die Füllung verwenden.

Kekse, Kuchen, Torten,
Cremen

Light

Alkohol

Besuch

- **Schwierigkeit**

Mittel

- **Zeitkategorie**

- **Nährwert**

- **Punkte**

0

- **Bewertung**

Keine Bewertung

- **Zeit**

1 Stunde 15 Minuten

- **Preiskategorie**