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)
☐
1.

300 g 300Mehl glatt mit
1 1Ei
125 ml 125Wasser
10 Tropfen 10Essig
1 Prise 1Salz und
1 EL 1Öl am besten mit den Händen zu einem Teig kneten.

Füllung (30 Minuten)
☐
2.

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

Tipp

Am besten große harte Äpfel für die Füllung verwenden.

- Kekse, Kuchen, Torten, Cremen
- Light
- Alkohol
- Besuch
- Drucken
- PDF

- **Schwierigkeit**

  Mittel

- **Bewertung**

  Keine Bewertung

Zeitkategorie

- **Zeit**

  1 Stunde 15 Minuten

- **Nährwert**

- **Preiskategorie**

- **Punkte**

  0

Zurück zur Liste

-