



UNSER LIEBLINGSREZEPT

APFELSTRUDEL

von Alina Sauer (Auszubildende im Zentralsekretariat)

Zutaten

Für den Teig:

- 250 g Mehl
- 1 TL Salz
- 125 ml Wasser (lauwarm)
- 1 TL Essig
- 1 Ei
- 2 EL Öl

Für die Füllung:

- 4 große Äpfel
- 50 g Mandeln (gehackt)
- 50 g Rosinen
- 2 EL Zucker
- 1/2 TL Zimt
- 1 Becher Schmand
- 8 EL Butter (zerlassen)
- etwas Milch

Zubereitung

Mehl und Salz in einer Schüssel vermischen und eine Mulde hineindrücken. Wasser, Essig, Ei und Öl verquirlen, in die Mulde geben und alles vermischen. Den Teig 10 Minuten kneten, zu einer Kugel formen, mit Öl bepinseln und unter der Rührschüssel 30–60 Minuten gehen lassen.

In der Zwischenzeit die Äpfel vierteln, schälen, das Kerngehäuse entfernen und klein würfeln. Mit Mandeln, Rosinen, Zucker und Zimt vermengen.

Für zwei kleine Strudel den Teig halbieren, zu einem Rechteck ausrollen und über dem Handrücken ziehen und dehnen. 10 Minuten antrocknen lassen. Den Teig mit 3 EL flüssiger Butter bestreichen.

Den Schmand auf dem Strudelteig verstreichen und die Apfelfüllung auf dem vorderen Teigviertel gleichmäßig verteilen. Den Strudel aufrollen.

Eine Auflaufform mit Butter ausfetten, beide Strudel hineinsetzen und mit 5 EL flüssiger Butter bestreichen. Im vorgeheizten Backofen bei 220°C ca. 25 Minuten lang backen. 10 Minuten vor Backende die Strudel mit etwas Milch übergießen, damit es besonders saftig wird. Dazu passen Vanillesoße, Eis oder Sahne.