Dessert

Apfelstrudel mit hausgemachtem Strudelteig

Zutaten:

250 g Mehl
1 St. Eier
25 ml Öl
100 ml Wasser
Essig
Salz
4 St. Apfel Boskop
20 g Rosinen
50 g Butter
20 g Mandeln, gehobelt
30 g Semmelbrösel
20 g Puderzucker
20 g Zucker
1 Pr. Zimt
200 ml Schlagsahne

Zubereitung:

Für den Teig 250g Mehl, 1 Ei, 100 ml lauwarmes Wasser und 25ml Öl sowie Salz und einem Spritzer Essig mit der Hand bzw. dem Knethaken der Küchenmaschine zuerst vermengen und dann ein paar Minuten gut durchkneten lassen. Den Teig für ca. 1/2 Stunde abgedeckt bei Raumtemperatur ruhen lassen. In einer Pfanne ca. 30g. Semmelbrösel in etwas Butter leicht anrösten. Die Äpfel schälen, vierteln und entkernen. Die Viertel nochmals längs teilen und feinblättrig schneiden. Äpfel mit Rosinen, Mandeln, etwas Zucker und Zimt vermischen. Den Teig nun mit dem Nudelholz so dünn wie möglich gleichmäßig ausrollen und zum Schluss mit den Händen bearbeiten. Hierzu den Teig wie ein Tuch über die Handrücken gleiten lassen bis der er schön dünn ausgezogen ist. Den ausgezogenen Teig auf ein Küchentuch ausbreiten, mit etwas flüssiger Butter bestreichen und mit ein gebräunten Semmelbröseln bestreuen. Nun mit der Füllung versehen und sorgsam einschlagen. Auf ein Backblech geben, nochmals mit Butter bestreichen und dann bei ca. 180°C etwa 25-30 Minuten goldbraun backen lassen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen und geschlagene Sahne dazu reichen.