

Apfel-Strudel

Für 10 Portionen

Für den Strudel:

300 g Mehl	150 ml lauwarmes Wasser	Salz
5 El Olivenöl	50 g zerlassene Butter	Semmelbrösel
Mehl (zum Bearbeiten)		

Für die Apfel-Füllung:

1 Ei (getrennt)	1 kg Äpfel	100 g Zucker
50 g gehackte Haselnüsse	50 g Rum-Rosinen	1 Tl Zimt

Mehl, 4 El Öl und Wasser in einer Schüssel verrühren. Den Teig glatt und geschmeidig kneten (max. 8 min.). Danach zu einer Kugel formen, mit dem restlichen Öl einpinseln und auf einen Teller legen. Etwas Wasser in einem Topf aufkochen, ausgießen, den Topf über den Teig stülpen und mindestens 30 Minuten ruhen lassen.

Den Backofen auf 200°C vorheizen.

Den Strudelteig auf einem bemehlten Küchentuch auf 1 mm ausrollen und danach mit der Butter dünn bepinseln. Semmelbrösel auf einem Seiten-Teigviertel verteilen, dabei einen 3 cm breiten Rand lassen.

Für die Füllung Äpfel schälen, entkernen, würfeln und mit den restlichen Zutaten zur Strudel-Füllung vermischen.

Die Füllung auf den Bröseln verteilen. Die Außenseiten über die Füllung klappen. Den Strudel durch Anheben des Küchentuches aufrollen; die Nahtstelle mit Eiweiß verkleben, mit der Nahtstelle nach unten auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Strudel mit dem Eigelb bepinseln; 30–35 min. backen. Danach mit Puderzucker bestreuen.

NN am 22. September 2015