Apfelstrudel

Teig:

200 g	Mehl
1 dl	Milch
2 EL	Oel
1	Ei
1 TL	Salz

Füllung:

80 g	Rosinen
1.5 kg	säuerliche Äpfel (z:b: Boskop)
100 g	Zucker
2 TL	Zimt
2 EL	Rum
1	abgeriebene Schale einer Zitrone
70 g	gemahlene Haselnüsse oder Mandeln
100 g	Butter
100 g	frisch geriebenes Paniermehl
	Puderzucker zum Bestreuen

Zubereitung

Das Mehl in eine Schüssel sieben. Die Milch, das Oel, das Ei und das Salz miteinander verquirlen und zum Mehl geben
Alles zu einem Teig zusammenfügen und so lange von Hand bearbeiten, bis er weich und elastisch ist.
Bei Zimmertemperatur unter einem mit warmem Wasser angefeuchteten Tuch mindestens 30 min ruhen lassen.

In der Zwischenzeit die Rosinen in warmem Wasser einweichen. Die Äpfel schälen, und in möglichst feine Scheibchen schneiden. Mit den eingeweichten, gut abgetropften Rosinen, dem Zucker, dem Zimt, dem Rum, der abgeriebenen Zitronenschale und den Nüssen mischen.

Den Strudelteig auf der gut bemehlten Arbeitsfläche so dünn wie möglich auswallen. Zuletzt kann man ihn über dem Handrücken papierdünn ausziehen.

Die Butter in einem Pfännchen schmelzen und mit einem Teil den ausgewallten Teig bestreichen. Zwei Drittel der Teigbreite mit dem Paniermehl bestreuen und die Apfelfüllung darauf verteilen.
Den Teig auf drei Seiten einschlagen, dann den Strudel sorgfältig aufrollen. Den vierten Rand mit Wasser bestreichen und gut andrücken. Die Strudelrolle auf ein Backbleches legen (ev. leicht biegen, damit sie Platz hat) und mit flüssiger Butter bestreichen.

Backen im auf 220°C vorgeheizten Backofen auf der untersten Rille während ca.40 min.
Dabei mehrmals mit flüssiger Butter bepinseln. Den Strudel noch warm mit Puderzucker bestreuen und lauwarm oder kalt servieren.
Servieren mit Vanilleglace aus der Region

Richi & Elmar November 2021