

Apfelstrudel

Zutaten (für 8 Personen) Zubereitung



Teig:

125 g Dinkelmehl
125 g Weizenmehl
(Type 1050)
4 EL Sonnenblumenöl
1/2 TL Salz
10 EL Wasser

Füllung:

1,5 kg Äpfel
100 g Rosinen
1 TL Zimt
Saft 1/2 Zitrone
Zucker nach Geschmack

2 EL zerlassene Butter

250 g Quark

2 EL Butter

Die Vanillesoße aus:

1/2 l Milch - 1/2 Stange Vanille - 1 EL Zucker - 20 g Stärke
Wie einen Pudding zubereiten

Zutaten zu einem geschmeidigen Teig verkneten und 60 Min. in einer angewärmten Schüssel ruhen lassen

waschen, vierteln, Kerngehäuse entfernen, fein schneiden oder grob raspeln

heiß waschen

Zutaten mit den Äpfeln und Rosinen vermengen und abschmecken

Backofen auf 190°C vorheizen; den Teig auf einem bemehlten Küchentuch ganz dünn ausrollen

den Teig bestreichen

gleichmäßig auf den Teig streichen, die Äpfel darauf verteilen, den Strudel von der langen Seite aufrollen und auf ein gefettetes Backblech legen

mit Butter bestreichen und 40-45 Min. bei 190°C backen

Den Strudel warm mit Vanillesoße servieren