

Leichter Apfelstrudel bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

160 gr Mehl, 5 Teelöffel Öl, 1 Prise Salz, 75 ml lauwarmes Wasser, 625 gr Äpfel, 100 gr Rosinen, 1 Teelöffel Zimt, 6 Teelöffel Zucker, 1 Teelöffel Rum, 3 Esslöffel Mandeln, 20 gr Paniermehl.

Die Zubereitung:

In einer Rührschüssel Mehl mit Öl und Salz mischen. Wasser nach und nach hinzugeben und erst mit Knethaken, dann mit der Hand zu einem festen, nicht klebrigen, elastischen Teig kneten. Teig in Folie verpacken und an einem warmen Ort ca 1 Stunde ruhen lassen. Inzwischen für die Füllung Äpfel schälen, entkernen und in Schnitze zerkleinern. Rosinen waschen und abtropfen. Äpfel und Rosinen in einer Schüssel mit Zucker, Zimt und Rum vermengen. Ein sauberes Geschirrtuch auf dem Tisch ausbreiten und mit Mehl bestäuben. Den Teig mit einer bemehlten Kuchenrolle nach allen Seiten zu einem hauchdünnen Rechteck ausrollen. Bei Bedarf auf dem Handrücken vorsichtig (!) ausziehen. Zwei Drittel des Teigs mit Paniermehl und Mandeln bestreuen und die Apfelmasse darauf verteilen. Alle Teigländer etwa 3 cm einschlagen. Den Strudel durch Anheben des Tuches von der belegten Seite her vorsichtig einrollen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben. Mit etwas Wasser bepinseln. Im vorgeheizten Ofen bei 200° etwa 30-45 Minuten backen, bis der Strudel goldbraun ist. Mit Vanillensoße und/oder Sahne noch warm servieren. Guten Appetit!