

Apfelstrudel mit Rosinen

Zutaten:

- 1 kg säuerliche Äpfel
- 50 g Rosinen*
- 4 EL Rum*
- 75 g Zucker*
- 250 g Mehl
- etwas Salz *
- 50 g Butter
- 50 g Paniermehl
- 4 EL Öl
- 2 Eier
- 4 EL Zitronensaft
- 75 g gehackte Haselnusskerne
- 1-2 TL Zimt*
- Puderzucker

* *im Weltladen erhältlich*

Zubereitung:

- 🌐 Rosinen mit Rum und 25g Zucker mischen, zugedeckt ziehen lassen. Mehl, Salz, Eier, Öl und 3 EL Wasser zu einem Teig verkneten, bis er elastisch ist. Ist der Teig zu trocken, noch etwas Öl unterkneten. Den Teig zugedeckt ca. 30 Minuten ruhen lassen.
- 🌐 Apfel schälen, vierteln und entkernen. Apfelviertel mit Zitronensaft beträufeln und mit Nüssen, Rosinen, Zimt und 50 g Zucker mischen.
- 🌐 Butter schmelzen. Teig auf einem bemehlten Küchentuch ausziehen (ca. 60x45 cm). Teig mit der Butter bestreichen. Mit Paniermehl bestreuen. Füllung darauf verteilen, dabei an den kurzen Seiten jeweils ca. 5 cm Rand frei lassen und über die Äpfel schlagen. Strudel von der langen Seite mithilfe des Tuchs aufrollen. Strudel mit der Naht nach unten auf ein Backblech legen. Im vorgeheizten Backofen (200 Grad) auf der 2. Schiene von unten 25-30 Minuten backen. Strudel mit Puderzucker bestäuben.

Lecker dazu: Vanillesoße

Apfelstrudel mit Rosinen

Zutaten:

- 1 kg säuerliche Äpfel
- 50 g Rosinen*, 4 EL Rum*
- 75 g Zucker*, 250 g Mehl, etwas Salz *
- 50 g Butter, 50 g Paniermehl
- 4 EL Öl, 2 Eier
- 4 EL Zitronensaft
- 75 g gehackte Haselnusskerne
- 1-2 TL Zimt*, Puderzucker

* im Weltladen erhältlich

Zubereitung:

1. Rosinen mit Rum und 25g Zucker mischen, zugedeckt ziehen lassen. Mehl, Salz, Eier, Öl und 3 EL Wasser zu einem Teig verkneten, bis er elastisch ist. Ist der Teig zu trocken, noch etwas Öl unterkneten. Den Teig zugedeckt ca. 30 Minuten ruhen lassen.
2. Apfel schälen, vierteln und entkernen. Apfelviertel mit Zitronensaft beträufeln und mit Nüssen, Rosinen, Zimt und 50 g Zucker mischen.
3. Butter schmelzen. Teig auf einem bemehlten Küchentuch ausziehen (ca. 60x45 cm). Teig mit der Butter bestreichen. Mit Paniermehl bestreuen. Füllung darauf verteilen, dabei an den kurzen Seiten jeweils ca. 5 cm Rand frei lassen und über die Äpfel schlagen. Strudel von der langen Seite mithilfe des Tuchs aufrollen. Strudel mit der Naht nach unten auf ein Backblech legen. Im vorgeheizten Backofen (200 Grad) auf der 2. Schiene von unten 25-30 Minuten backen. Strudel mit Puderzucker bestäuben.

Apfelstrudel mit Rosinen

Zutaten:

- 1 kg säuerliche Äpfel
- 50 g Rosinen*, 4 EL Rum*
- 75 g Zucker*, 250 g Mehl, etwas Salz*
- 50 g Butter, 50 g Paniermehl
- 4 EL Öl, 2 Eier
- 4 EL Zitronensaft
- 75 g gehackte Haselnusskerne
- 1-2 TL Zimt*, Puderzucker

* im Weltladen erhältlich

Zubereitung:

1. Rosinen mit Rum und 25g Zucker mischen, zugedeckt ziehen lassen. Mehl, Salz, Eier, Öl und 3 EL Wasser zu einem Teig verkneten, bis er elastisch ist. Ist der Teig zu trocken, noch etwas Öl unterkneten. Den Teig zugedeckt ca. 30 Minuten ruhen lassen.
2. Apfel schälen, vierteln und entkernen. Apfelviertel mit Zitronensaft beträufeln und mit Nüssen, Rosinen, Zimt und 50 g Zucker mischen.
3. Butter schmelzen. Teig auf einem bemehlten Küchentuch ausziehen (ca. 60x45 cm). Teig mit der Butter bestreichen. Mit Paniermehl betreuen. Füllung darauf verteilen, dabei an den kurzen Seiten jeweils ca. 5 cm Rand frei lassen und über die Äpfel schlagen. Strudel von der langen Seite mithilfe des Tuchs aufrollen. Strudel mit der Naht nach unten auf ein Backblech legen. Im vorgeheizten

Backofen (200 Grad) auf der 2. Schiene von unten 25-30 Minuten backen. Strudel mit Puderzucker bestäuben.