

## Apfelstrudel

### Strudelteig:

200g Mehl  
1dl Milch  
1EL Öl  
1 Eigelb  
½ KL Salz

zu einem geschmeidigen Teig kneten, in Plastiksack oder unter heiss ausgespülte Schüssel mind. 30 Min. ruhen lassen. Zu einem Rechteck auswallen, hauchdünn ausziehen, auf ein Küchentuch geben.

60g Butter, flüssig

den Teig bestreichen

100g Paniermehl

⅔ des Teiges damit bestreuen

### Füllung:

1kg säuerliche Äpfel, in Scheibchen  
60g Weinbeeren oder Cranberries  
60g Zucker  
1KL Zimt  
1EL Zitronensaft, Rum od. Calvados

alles gut mischen, auf dem Paniermehl verteilen, Seiten einschlagen, mit Butter bestreichen, mit Hilfe des Küchentuches aufrollen und auf dem mit Backpapier belegten Blech absetzen, mit Butter bestreichen.

**Backen:** 40 Min. auf der untersten Rille des auf 220°C vorgeheizten Ofens. 1-2 mal mit Butter bestreichen. Nach dem Backen nochmals. Lauwarm oder ausgekühlt mit Vanillesauce/-glace servieren.

**Tipps:**

- Andere Früchte verwenden: Zwetschgen, Aprikosen, ...
- Über die Apfelfüllung 1 Becher Sauerrahm verstreichen: keine Sauce oder Glace nötig
- Gekauften Strudelteig verwenden
- Eingerollten Strudel tiefkühlen