

Hier findest du das Rezept von unserem Apfelstrudel aus dem [Kochkurs Heimatliebe](#)

Apfelstrudel

Strudelteig

Zutaten:

150ml warmes Wasser

250g Mehl

13g Öl

1 Prise Salz

Zum Bestreichen:

2 Eigelb

2 EL Milch

Zubereitung:

Alle Zutaten zu einem Teig verkneten, bis er nicht mehr klebt. Anschließend in Folie gewickelt ca. 1 Stunde bei Zimmertemperatur ruhen lassen.

Zum bestreichen 2 Eigelb und 1 EL Milch verrühren und vor dem backen auf den fertigen Strudel streichen.

Strudelfüllung

Zutaten:

6 große Äpfel, hier empfiehlt sich eine mehligere, saure Sorte zum Backen

100g Rosinen

50 g Rum

75g Brauner Zucker

1 TL Zimt

50g Semmelbrösel

Zubereitung:

Die Rosinen im Rum einlegen. Die Äpfel schälen und in dünne Scheiben hobeln.

Alle Zutaten miteinander vermengen, hierbei aufpassen, dass die Apfelscheiben nicht so vermatscht werden.

Den Strudelteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn und rechteckig ausrollen, anschließend auf ein bemehltes Tuch legen und vorsichtig mit dem Handrücken unter den Teig gehen und diesen so dünn ausziehen, dass man Zeitung durchlesen könnte.

Anschließend die Füllung auf die unteren zwei Drittel geben. Nun werden links und rechts die Seiten zugeschlagen und der Strudel von unten nach oben mit Hilfe des Tuches aufgerollt. Anschließend auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben, mit Eigelb und Milch bestreichen und im vorgeheiztem Backofen bei 210 Grad ca. 20 Minuten backen.

www.kochwerkstatt-wiesbaden.de | 06126/9592825

65510 Idstein | Wiesbadener Straße 82