

Apfelstrudel mit Mandeln



Zutaten:

Für den Teig:

250 g	Weizenmehl
1 TL	Salz
1 EL	Semmelbrösel/Paniermehl
1	Ei
100 ml	Wasser, lauwarm
20 ml	Öl

Für die Füllung:

100 g	Semmelbrösel
50 g	Butter
140 g	Zucker
10 g	Zimt
170 g	Rosinen
100 g	Mandelblättchen
10 g	Zitronensaft
1,2 kg	Äpfel, sauer, entkernt & in Scheiben geschnitten
10g	Butter verflüssigt, zum bestreichen
1 Schuss	Rum

Zubereitung:

Zu Beginn die Apfelscheiben mit Zitrone, Zimt, Zucker und Rum marinieren, dann erstmal beiseite legen um die Marinade in die Äpfel einziehen lassen.

Während die Äpfel ruhen, alle Zutaten für den Teig zusammen in eine große Schüssel geben und solange zu einer Masse kneten, bis der Teig nicht mehr an den Händen klebt.

Danach den Teig zu einer Kugel formen und mit Öl einstreichen, um den Teig leichter dünn ausrollen zu können. Jetzt den Teig ca. 30 min ruhen lassen, damit das Öl einziehen kann.

Unterdessen wird die Füllung vorbereitet: Die Butter in der Pfanne verflüssigen, dann die Semmelbrösel und die eingelegten Äpfel hinzufügen.

Anschließend den Teig in Mehl wenden, auf einer Backmatte hauchdünn rechteckig ausrollen und mit Butter bestreichen. Dann die Füllung, die Rosinen und die Mandelblättchen auf dem Teig verteilen, und den Strudel im Anschluss mit Hilfe der Backmatte einrollen.

Den gerollten Strudeln bei ca. 180°C Ober/Unterhitze im vorgeheizten Ofen 35-45min backen lassen, bis dieser goldbraun ist. Nach dem Backen den Strudel mit etwas weicher Butter bestreichen und im Anschluss mindestens 20 min ruhen lassen.