

# APFELRAHMSTRUDEL

## Strudelteig herstellen:

250 g Mehl (1/3 Vollkornmehl)  
1 Prise Salz  
2 -3 EL Öl  
125 ml lauwarmes Wasser  
Öl zum Bestreichen

Mehl, Salz und Öl in einer Schüssel vermischen.

Lauwarmes Wasser einrühren, dass ein elastischer, halbfester Teig entsteht. Mit dem Rührlöffel zu einem glatten Teig abschlagen, der sich gut von der Schüsselwand löst.

Den Teig gut durchkneten und mehrmals kräftig auf die Arbeitsfläche werfen.

Teig rund formen und auf einem geölten Teller setzen und mit Öl bestreichen.

Ca. 30 Min bei Raumtemperatur ruhen lassen.

## Apfelfüllung:

200 g saure Sahne  
1,5 kg säuerliche Äpfel  
50 g Sultaninen  
50g Haselnüsse  
Ca 100 g Zimtzucker  
abgeriebene Zitronenschale  
40 g zerlassene Butter

Die Backform mit Butter ausstreichen. Strudelteig ausrollen und auf zwei Portionen aufteilen. Eine Portion Strudelteig auf einem bemehlten Tuch ausrollen und durchscheinend dünn ausziehen. Die saure Sahne dünn auf den Teig streichen und gleichmäßig die Äpfel darauf verteilen. Mit Sultaninen, Zimtzucker, Nüsse und der Zitronenschale bestreuen. Mit der Butter beträufeln.

Die Seitenränder durch Anheben des Tuches über die Füllung schlagen, den Strudel mithilfe des Tuches von der kurzen Seite aus aufrollen und in die vorbereitete Form gleiten lassen. Mit Butter bestreichen. Mit dem zweiten Teil des Strudels ebenso verfahren.

Den Ofen auf 190 Grad vorheizen. 45 Minuten den Strudel backen und mehrmals mit Butter bestreichen. Nach 30 Minuten 250 ml Milch zugießen, den Strudel fertig backen, bis die gesamte Milch eingezogen ist. Mit Vanillesauce warm servieren.