
Omi's Apfelstrudel

Zutaten Teig:

0,25 kg Mehl
1 EL Öl
1/8 l lauwarmes Wasser
Salz

Zutaten Fülle:

1 kg Äpfel
5 dag Fett
8 dag Brösel
5 dag Zucker
8 dag Rosinen
5 dag Fett zum Backen

Zubereitung:

Das Mehl auf ein Brett geben und mit lauwarmen Wasser, dem Öl und etwas Salz vermischen. Der Teig wird nun so lange geknetet, bis er Blasen hat – er soll aber trotzdem weich und geschmeidig sein. Dann lässt man ihn eine halbe Stunde in einer Schüssel zugedeckt rasten.

Für die Fülle werden die Äpfel fein gerieben oder geschnitten und die Brösel in Fett geröstet.

Man gibt nun den Teig auf ein bemehltes Tuch, rollt ihn zunächst aus und zieht ihn dann sehr dünn und gleichmäßig aus.

Dann bestreut man 2/3 des Teiges mit Brösel, Zucker, Zimt, den Äpfeln und Rosinen. 1/3 des Teiges wird mit Fett bestrichen und dann wird der Strudel eingerollt – das letzte Drittel nach oben.

Im vorgeheizten Backrohr bei 180 Grad 45-55 Minuten backen. Nach und nach den Strudel mit restlichem Fett bestreichen und wieder in das Rohr zurückschieben.