



APFELSTRUDEL

WIE BEI OMA

Du brauchst:

Für den Mürbteig

- ° 250g Mehl
- ° 1/2 Packung Backpulver
- ° 2 Freilandeier
- ° 90g Margarine
- ° 1/2 Packung Vanillezucker
- ° 100g Zucker

Für die Füllung

- ° 5 Äpfel
- ° Zucker
- ° Vanillezucker
- ° Rosinen
- ° Rum

Weiteres: Milch zum Bestreichen

Und so wird's gemacht:

Das Mehl, das Backpulver, die Eier, die Margarine, den Zucker und den Vanillezucker zu einem glatten Teig kneten.

Daraufhin ca. 1/2 Stunde rasten lassen. Für die Fülle werden die Äpfel geschält, in kleine Stücke geschnitten und mit dem Zucker, Vanillezucker und den Sultaninen vermischt. Bei Belieben kann Rum dazugegeben werden.

Anschließend den Teig in 2 Stücke teilen, ausrollen und füllen. Zum Schluss den Strudel mit der kalten Milch bestreichen. Bei 180 °C etwa 45 Minuten backen. Den noch warmen Strudel mit Staubzucker bestreuen und eventuell mit Vanillesauce servieren.