



# Apfelstrudel

## Zutaten

(Für 4 Portionen)

250 g Weizenmehl	100 g Semmelbrösel	1100 g Äpfel
Salz	50 g Butter	Rum
1 Ei	140 g Zucker	Butter
100 ml Wasser	10 g Zimt	Puderzucker
20 ml Öl	170 g Rosinen	
Mehl (zum Bearbeiten)	10 g Zitronensaft	

## Zubereitung

Zu Beginn muss der Teig des Apfelstrudels hergestellt werden. Dazu müssen alle Zutaten (Mehl, eine Prise Salz, Ei und Wasser) zu einer weichen Masse geknetet werden. Diese Masse zu einer Kugel formen und mit dem Öl bestreichen. Zum Schluss die Teigmasse auf einem mit Mehl bedeckten Küchentuch hauchdünn ausrollen und mit flüssiger Butter bestreichen.

Im nächsten Schritt wird die Füllung des Apfelstrudels hergestellt. Dazu wird die Butter in einer geeigneten Pfanne erhitzt, um die Semmelbrösel goldbraun zu braten. In der Zwischenzeit werden Zimt und Zucker vermengt und die Äpfel in kleine Stücke geschnitten. Semmelbrösel nun aus der Pfanne nehmen und mit dem Zimt-Zucker-Gemisch, Rosinen, Zitronensaft, den Apfelstücke und einem Schuss Rum gut vermengen.

Nun die hergestellte Füllung auf dem Teig ausbreiten und mit Hilfe des Tuches vorsichtig einrollen. Den fertigen Strudel danach auf ein Backblech legen und bei 190°C backen. Wenn der Strudel ein goldbraunes Aussehen erreicht hat, das Backblech samt Apfelstrudel aus dem Backofen nehmen, mit Butter bestreichen und auskühlen lassen. Zum Schluss mit Puderzucker bestreuen und servieren.