Rezept

Warmer Apfelstrudel

Ein Rezept von Warmer Apfelstrudel, am 03.05.2024

Zutaten

3 EL	Apfelbrand (oder Apfelsaft)
50 g	Rosinen
2 EL	Pflanzenöl
1/2	Zitrone
60 g	Mandelblättchen
80 g	Butter
	Pflanzenöl zum Bestreichen
	Mehl zum Arbeiten
2 EL	+ 80 g Zucker
200 g	Mehl
1 Prise	Salz
1 kg	säuerliche Äpfel (z. B. Boskop)
1 TL	Zimtpulver
60 g	Semmelbrösel
	Backpapier für das Backblech

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR CA. 10 STÜCKE | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 360 kcal

Zubereitung

1. Apfelbrand, 50 ml Wasser und 2 EL Zucker erhitzen, die Rosinen darin über Nacht einweichen. Am nächsten Tag Mehl, Öl, Salz und 120 ml lauwarmes Wasser mit dem Handrührgerät in ca. 5 Min. zu einem glatten Teig verkneten.

2. Den Teig zu einer Kugel formen, mit Öl bestreichen, in Frischhaltefolie wickeln und im Kühlschrank ca. 2 Std. ruhen lassen. Den Saft der Zitrone auspressen.

3. Äpfel schälen, vierteln, entkernen, in Scheiben schneiden, mit Zitronensaft mischen. Die Mandeln rösten.

4. Backofen auf 200° vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Äpfel, Zimtpulver, Rosinen, Mandeln und 80 g Zucker mischen.

5. Den Teig auf einem leicht bemehlten Tuch dünn ausrollen, dann mit dem Handrücken von der Mitte aus hauchdünn ausziehen.

6. Die Butter schmelzen lassen. Den Teig dünn mit der Hälfte der flüssigen Butter bestreichen.

7. Die Semmelbrösel darüberstreuen. Die Apfelmischung darauf verteilen. Die Seitenränder ca. 2 cm einschlagen.

---

8. Durch Anheben des Tuchs den Strudel vorsichtig aufrollen, mit der Naht nach unten auf das Blech legen. Mit der übrigen Butter bestreichen. Im Ofen (Mitte, Umluft 180°) 20-25 Min. backen.