

Apfelstrudel

Ein wenig süß, ein bisschen säuerlich, mit knuspriger Hülle und vor allem lauwarm ein wahrer Genuss – das ist der **Apfelstrudel, wie ihn schon die Oma geliebt hat.**

Zutaten für den Teig

250 g Mehl

1/8 Liter Wasser

2 Esslöffel

Sonnenblumenöl (oder anderes neutrales Pflanzenöl)

½ Kaffeelöffel

Salz

Öl zum Bestreichen

Zutaten für die Fülle

ca. 1 kg säuerliche

Äpfel

Semmelbrösel,

Nüsse, Rosinen, Zucker, Zimt,

Saft und Schale

einer Zitrone, Vanille

zerlassene Butter

zum Bestreichen

Zubereitung Teig

Alle Zutaten zu **einem glatten Teig verkneten**. Wer eine Küchenmaschine hat, lässt diese am besten ca. 10 Minuten den Teig durchkneten. Anschließend die Kugel auf einen Teller geben und **mit Öl bestreichen**. Mit Frischhaltefolie gut abdecken und an einem warmen Ort ca. 1 Stunde gehen lassen.

Zubereitung des Apfelstrudels

Zuerst werden die ganzen Zutaten für die **Strudelfülle** bereit gestellt. Äpfel blättrig schneiden und mit Zitronenschale und Saft vermischen. Dadurch werden die Äpfel nicht gleich braun. **Semmelbrösel und Nüsse anrösten** - die Nüsse reiben oder mit einem Messer klein hacken.

Der Strudelteig wird nun in 2 Teile geschnitten. Zuerst legt man ein Tuch auf den Tisch und bemehlt es. Der Teig wird ein wenig ausgerollt. Dann **nimmt man ihn in die Hand** und zieht ihn über den Handflächen aus und legt ihn auf das Tuch. Damit der Teig nicht bricht, werden die Ränder des Teiges am Tisch liegend **„ausgezogen“**.

Sobald der Teig dünn genug ist, wird ein Drittel davon mit den Zutaten bestreut. **Man fängt mit den Bröseln an, dann folgen die Äpfel, die Rosinen, die Nüsse, der Zucker und der Zimt.**

Anschließend die Ecken eingeschlagen und mit dem Tuch den Strudel einrollen. Auf ein Backblech geben und mit zerlassener Butter bestreichen. Bei ca. **180 Grad Heißluft im Rohr für ca. 40 Minuten** backen.

Am besten schmeckt der **Apfelstrudel lauwarm** mit einer **Kugel Vanilleeis** und einer steif geschlagenen **Vanillesahne**.

Mahlzeit!