

Apfelstrudel



Zutaten

- Teig:

350g Weizenmehl Atzenbrugger Mehlgange

1/8 L lauwarmes Wasser

1 TL Essig

1 Prise Salz

1 Ei zum Bestreichen

- Füllung:

Äpfel (grob geraspelt oder blättrig

geschnitten) Zucker

Zimt

Semmelbrösel

Butter

Zubereitung

Zuerst den Teig zubereiten: alle Zutaten dafür zu einem seidigen, weichen Teig verkneten. Wirklich gut durchkneten!

Dann unter einem warmen Blechgeschirr 30 Minuten gehen rasten lassen.

Danach zu einem sehr dünnen Fleck ausrollen und mit den Händen hauchdünn ausziehen. Mit zerlassener Butter bestreichen und mit wenig Semmelbrösel bestreuen. Dann die Äpfel darüberschichten, mit Zucker und Zimt bestreuen, darauf noch ein paar

Butterflocken setzen und über alles weitere Semmelbrösel streuen.

Einrollen, mit Ei bestreichen und im Backrohr bei 170°C ca. 45 Minuten lang backen.

Tipp: Besonders lecker schmeckt der Apfelstrudel mit unserem la müh la Apfelstrudelgewürz.