

# Apfelstrudel

## Zutaten:

1 Packung Strudelteig, oder selber machen aus:

250g Mehl,

2 TL zerlassener Butter,

1 Ei und

1 EL Sauerrahm (ist aber meist sehr brüchig, wer keine Erfahrung hat, sollte den Teig kaufen)

## Für die Füllung:

1 kg Elstar,

1 Zitrone,

3 EL Pinienkerne oder Nüsse gehackt,

70 g Zucker,

½ TL Zimt, 1

00 g Rosinen

**Außerdem:** Backpapier, 2 EL Semmelbrösel, Butter (zum Bestreichen des Teiges), 1 Ei, Puderzucker (zum Bestäuben)

## Zubereitung

Die Rosinen in Wasser legen und ca. 15 Minuten einweichen,

Äpfel waschen, vierteln, Kerngehäuse entfernen und klein schneiden. Alles in eine Schüssel geben und mit der abgeriebener Zitronenschale, 2 EL Zitronensaft, den Pinienkernen, bzw. Nüssen, dem Zucker und Zimt mischen,

Rosinen trocknen und ebenfalls untermischen.

Den Teig auf dem Backpapier ausrollen und mit zerlassener Butter bestreichen, Semmelbrösel darauf streuen.

Die Apfelmischung auf 2/3 der Fläche verteilen, die Ränder mit Ei bestreichen, zusammenrollen. An den Seiten andrücken und mit dem Backpapier auf das Blech heben.

Achtung: die Nahtstelle sollte unten sein.

Butter zerlassen und die Oberfläche des Strudels einpinseln.

Backen: - bei 200 °C (Umluft 180°C), ca. 1 Std. bis die Oberfläche goldbraun ist.

Nach dem Abkühlen mit Puderzucker bestäuben.