

Apfelstrudel

Teig	
150 g Mehl ½ KL Salz 1 Ei 4 EL Wasser 1 EL Öl	Mehl mit der Flüssigkeit von der Mitte aus anrühren, Teig kneten, bis er glatt und geschmeidig ist. Unter heiss ausgespülter Schüssel ca. 30 min ruhen lassen
Füllung	
750 g – 1 kg Äpfel ½ Zitrone 3-4 EL Zucker 5 EL gemahlene Nüsse 5 EL Sultaninen Zimt nach Belieben	schälen, fein schneiden oder grob raffeln Schale dazureiben, Saft auspressen, zugeben beifügen, mischen
	Strudelteig auf bemehltem Küchentuch sehr dünn auswallen, anschliessend seidenpapierdünn ausziehen, bis er ca. die Grösse des Küchentuchs hat
50 g Butter	schmelzen, mit einem Teil davon den Teig bestreichen.
	Füllung auf Teig verteilen, Ränder einschlagen, Strudel mit Hilfe des Tuches zusammenrollen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.



Strudel vor, während und nach dem Backen mit geschmolzener Butter bestreichen.



Bei 180°C (Umluft) ca. 30 min backen.



Nach Belieben mit Puderzucker bestreuen,
Vanillesauce dazu servieren.