

REZEPT FÜR APFELSTRUDEL MIT ZIMT



APFELSTRUDEL MIT ZIMT

Schwierigkeitsgrad: anspruchsvoll

für 12 Stücke | 90 Min. | + Ruhezeit

Zutaten

Für den Teig:

- 300 g Weizenmehl (Type 550)
- 1 Prise Salz
- 1 Ei (Größe M)
- 50 ml Speiseöl
- 1 EL Öl zum Bepinseln
- Mehl zum Bearbeiten
- 2 EL Milch zum Bestreichen

Für die Füllung:

- 1 kg Äpfel
- 80 g SweetFamily Bio-Zucker
- 60 g Rosinen
- 50 g gehackte Mandeln
- 1/2 TL gemahlener Zimt
- 40 g Butter
- 50 g Semmelbrösel
- 1-2 EL SweetFamily Bio-Puderzucker



5021

ZUBEREITUNG

290

Kcal

pro Stück ca.

4.9

Gramm

Eiweiß

42.7

Gramm

Kohlenhydrate

10.7

Gramm

Fett

1. Für den Teig Zutaten mit ca. 100 ml lauwarmem Wasser zu einem glatten Teig verkneten. Teig zu einer Kugel formen und dünn mit Öl bepseln. In Frischhaltefolie wickeln und 30 Minuten bei Zimmertemperatur ruhen lassen.

2. Für die Füllung Äpfel schälen, vierteln, entkernen und würfeln. Mit Bio-Zucker, Rosinen, Mandeln und Zimt mischen. Backofen vorheizen auf 200 °C Ober-/Unterhitze.

3. Ein sauberes (gemustertes) Küchentuch auf die Arbeitsfläche legen und dünn mit Mehl bestreuen. Teig ebenfalls mit etwas Mehl bestreuen und darauf zu einem Rechteck (ca. 20 x 30 cm) ausrollen. Teig dann vorsichtig über die Handrücken weiter auf ca. 40 x 60 cm dünn ausziehen, bis man das Tuchmuster hindurch erkennen kann, dabei aufpassen, dass der Teig nicht reißt.

4. Butter schmelzen, Teig damit bestreichen und mit Semmelbröseln bestreuen. Füllung auf dem vorderen Teil verteilen, so dass ca. 40 x 40 cm damit bedeckt sind. Teig an den Seiten darüber schlagen. Strudel mit Hilfe des Tuchs aufrollen und vorsichtig mit der Naht nach unten auf ein Stück Backpapier rollen. Auf ein Backblech ziehen. Mit Milch bestreichen und im heißen Ofen ca. 50 Minuten knusprig backen.

5. Den heißen Apfelstrudel mit Bio-Puderzucker bestäuben und in Stücke geschnitten servieren.

Tipp:

Dazu schmeckt unsere [Vanillesoße](#) oder [Vanilleeis](#).

REZEPT FÜR APFELSTRUDEL MIT ZIMT