



Apfelstrudel

Man nehme für ca. 8-10 Portionen:

50 g Sultaninen
4 cl Rum
300 g Mehl und etwas Mehl zum Bearbeiten
5 EL Öl
50 g Mandeln
150 g Butter
50 g Paniermehl
125 g Zucker
1 Bio-Zitrone
1000 g Äpfel (Boskoop, Elstar, Braeburn...)
1 gestr. TL gem. Zimtblüte
Salz
Puderzucker zum Bestäuben

- Sultaninen im Rum einweichen, beiseite stellen
- Teig zubereiten wie, unten beschrieben, dann alle weiteren Vorbereitungen
- Mandeln blanchieren, häuten, hacken, trocken anrösten, beiseite stellen
- 50 g Butter erhitzen, Paniermehl und 50 g Zucker dazu, verrühren, beiseite stellen
- Schale von der Zitrone reiben, Zitrone dann auspressen
- Äpfel schälen, vierteln, entkernen, in Würfel oder sehr dünne Scheiben (Hobel) schneiden
- Äpfel, Zitronenschale, Zitronensaft, Mandeln, Sultaninen samt Rum, restlichen Zucker, Zimtblüte und etwas Salz in einer Schüssel vermengen
- Restliche Butter schmelzen
- Backofen auf 180° (Umluft) vorheizen

Mehl, eine Prise Salz, 150 ml lauwarmes Wasser und 4 EL Öl in einer Schüssel verrühren. Den Teig sehr gründlich, aber nicht länger als 7-8 Minuten kneten. Die Teigkugel mit dem restlichen Öl bestreichen und mit einem zuvor erhitzten Topf abdecken. Mindestens 30 Minuten ruhen lassen. Inzwischen alles andere vorbereiten.

Ein Küchentuch ausbreiten und leicht bemehlen. Den Teig darauf ausrollen, dabei immer wieder wenden. Die Teigrolle beiseite legen und den Teig nun mit den Händen hauchdünn auf die Größe des Küchentuchs ausziehen. Dicke Ränder abschneiden. Den Teig mit Butter bepinseln, die Semmelbrösel auf einer Hälfte verteilen und dabei einen 2-3 cm breiten Rand frei lassen. Die Apfelmischung auf den Semmelbröseln verteilen. Von der beschichteten Seite aus alles mit Hilfe des Küchentuchs aufrollen, mit Butter bepinseln und die Enden verschließen. Die Rolle mit dem Küchentuch auf ein mit Backpapier belegtes Backblech heben, Naht nach unten. Nochmals mit Butter bepinseln und 30- 35 Minuten backen. Mit Puderzucker bestäuben und lauwarm servieren.

Dazu: Vanillesoße oder Schlagsahne (evtl. mit Tonkabohne?)

Getränk: Kaffee und Digestiv