

# Apfelstrudel

## Wiener Art



### Zutaten:

für 1 Strudel

250g Mehl  
 3 EL Öl  
 125ml Wasser  
 1 kräftige Prise Salz  
 1 Ei  
 80 g Butter / Margarine  
 1 kg Äpfel  
 4 EL Semmelbrösel  
 5 EL Zucker  
 1 TL Zimt  
 Rosinen  
 1/2 EL abg. Zitrone  
 30 g Mandel

1. Mehl mit Salz sieben und auf dem Tisch aufhäufen.
2. Butter (60g), Wasser, Ei (evtl. ohne Eiweiß) in einem Topf schmelzen und lauwarm in das Mehl rühren. Kneten und schlagen, bis der geschmeidig ist.
3. Teig mit Öl bestreichen und abgedeckt 20-30 min ruhen lassen (abgedeckt).
4. Füllung: Äpfel schneiden, mit Zucker, Zimt, Mandeln und geriebener Zitrone mischen und etwas ziehen lassen. Nach Belieben Rosinen zugeben.
5. Teig auf einem eingemehlten Tuch dünn auswellen, mit 20g zerlassener Butter bestreichen und mit Semmelbrösel bestreuen.
6. Füllung darauf anrichten und den Teig aufrollen und auf einem Backpapier oder beschichtetem Blech auf 2. Schiene von unten bei 220°C backen.
7. Mit Puderzucker bestreuen und mit Vanille-Soße servieren.



Abwandlung: Beim Teig Ei durch Öl ersetzen.