



Dessert

Apfelstrudel

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Kubikliter (1/100)

- 1 Blätterteig rechteckig ausgewallt
- 1 kg säuerliche Äpfel (Boskop zum Beispiel)
- 1 Ei (Eiweiss und Eigelb trennen)
- 1 Reichlich Rosinen mit Rum getränkt
- 1 Reichlich Mandelsplitter oder Blättchen
- 1 Reichlich Aprikosenmarmelade (etwa 250 -500 gr)
- 1 Saft einer Zitrone
- 1 Etwas Zucker
- 1 Rum
- 1 einige EL Paniermehl
- 1 Wenig Milch

Zubereitung

- | | |
|---|---|
| Äpfel | Äpfel schälen und in schmale Schnitze schneiden. Mit Zitronensaft beträufeln, damit sie nicht braun werden. |
| Rosinen, Mandeln, Zucker sowie Paniermehl | Rosinen, Mandeln, Zucker sowie Paniermehl unter die Apfelschnitze mischen und danach Aprikosenmarmelade sowie Rum dazu geben und gut umrühren. |
| Blätterteig
Eiweiss | ausrollen auf Backpapier ausrollen und die Füllmasse als längliche «Wurst» auf den Teig geben. Den Teig mit Eiweiss bepinseln und den Teig um die Masse schlagen, eine geschlossene Rolle formen. Der Strudelteig kann mit Teigresten dekoriert werden. Den eingepackten Strudel mit der Mischung Eigelb und etwas Milch bepinseln (dann glänzt er nach dem Backen).

Im vorgeheizten Backofen (180 Grad) backen bis er goldgelb/goldbraun ist. |

Tip: Wann man den Strudel auf das Blech hebt vorsichtig sein, er bricht leicht. Am besten das Backpapier mitsamt Strudel anheben und vorsichtig auf das Backblech ziehen.