

Rezept der Familienpension Rasch

Rezept: Apfelstrudel

Zutaten:

- 6 Blätter Tante Fanny Frischer Strudelteig (120g)
- 750 g Äpfel (säuerlich)
- 1 Stk. Zitrone (Saft der Zitrone)
- 1/16 l Rum (für die Rosinen)
- 50 g Rosinen
- 50 g Kristallzucker
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 50 g Walnüsse (oder Mandeln)
- 1 EL Zimt (gemahlen)
- 1 Prise Salz
- 70 g Butter
- 50 g Semmelbrösel



Zubereitung:

Für den **Apfelstrudel** Strudelblätter ca. 10 Minuten vor dem Verarbeiten aus dem Kühlschrank nehmen.

Backrohr auf 200° C vorheizen.

Äpfel mit Zitronensaft beträufeln, mit Rum-Rosinen, Zucker, Vanillezucker, Nüssen oder Mandeln, Zimt und Salz verrühren und etwa eine halbe Stunde ziehen lassen.
Semmelbrösel in etwas Butter oder Margarine anrösten.

Je 2 - 3 Strudelblätter leicht versetzt nebeneinander legen, mit zerlassener Butter bestreichen und 2 - 3 weitere Teigblätter darüber legen.

Auf das untere Teigdrittel geröstete Semmelbrösel und Apfelmischung verteilen.
Strudelteig seitlich einschlagen und mit Hilfe des Küchentuches einrollen.

Strudel mit der Nahtseite nach unten schräg auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und mit zerlassener Butter bestreichen.

Im vorgeheizten Rohr auf mittlerer Schiene ca. 35 Minuten goldbraun backen und mit Staubzucker bestreut noch warm servieren.