

Apfelstrudel nach Liesl's -Art

Für 1 Strudel – 7 Portionen

Teig: 100 g Weizenmehl
100 g Weizenvollkornmehl, frisch mit der Getreidemühle gemahlen
60 g Butter
60 g Zucker
etwas Vanille
knapp ½ Briefchen Backpulver
geriebene Zitronenschale
1 Prise Salz
1 ganzes Ei mit 30 – 35 ml Wasser verrühren

Füllung: 900 g geschälte und in kleine Scheiben geschnittene Äpfel
Zucker
Sultaninen
Pignoli
Haselnüsse oder Walnüsse in Scheiben geschnitten
Geriebene Zitronenschale
Saft von 1 Zitrone
Etwas Zimtpulver

Weiteres: 1 EL Brösel, mit etwas Butter leicht rösten und mit einem Schuß Rum löschen



- Für den Teig alle Zutaten, außer Ei und Wasser, in eine Schüssel geben, mit den Händen zerbröseln, bis keine Butterstücke mehr sind.
- Ei und Wasser zum Mehlgemisch geben, mit einem Holzlöffel kurz verrühren, auf ein Nudelbrett geben und rasch zu einem glatten Teig kneten, zugedeckt kurz rasten lassen
- Den Teig auf dem bemehlten Nudelbrett ca. 50 mal 35 cm dünn ausrollen, mit Hilfe des Nudel-Rollholzes auf ein Tuch geben
- Auf ein Drittel des Teiges die Brösel geben, die Apfelfülle zu einem Strang drauf verteilen, mit Hilfe des Tuches einschlagen, nicht einrollen.
- Auf ein bebuttertes und bemehltes Backblech geben, mit zersprudelten Ei bestreichen und 30 Minuten im Heißluftofen bei 200 Grad backen. Die letzten 15 Minuten auf 185 Grad reduzieren.