Apfelstrudel

Kuchen » Apfel

Zutaten (12 Stücke)

» 750g Apfel/Äpfel
» 50g Rosinen
» 1 Prise Zimt
» 1EL Weinbrand
» Puderzucker
» 300g Mehl
» 150g Zucker
» 150g Quark
» 1 Ei(er)
» 1 Pk. Vanillinzucker
» 1 Pk. Backpulver
» 6 EL Öl
» 6 EL Milch
» 1 EL Semmelmehl
» Zitronensaft

Bewertung

Beschaffung
in jedem Discounter

Kosten
6-10€

Schwierigkeitsgrad
Fortgeschrittene

Warte-Zeit
31-60min

Zubereitungszeit
31-60min

Rezept-Foto

Zubereitung

Vorbereitung

- Äpfel schälen, vierteln, entkernen, grob reiben
- Äpfel mit etwas Zitronensaft mischen
- Rosinen in Weinbrand einweichen

Teig zubereiten

- 100g Zucker mit Ei verrühren
- Vanillinzucker, Quark, Öl und Milch unterrühren
- glatt rühren
- Mehl und Backpulver mischen
- alles zu einem glatten Teig verkneten

Fertigstellung

- Teig mit Mehl bestäuben, ausrollen
- auf ein Geschirrtuch legen
- mit den Händen unter den Teig fahren und in vorsichtig ausziehen
- Teig sollte das ganze Tuch bedecken
- Teig mit Semmelmehl bestreuen
- Äpfel mit restlichem Zucker, Rosinen und Zimt mischen
- Äpfel auf dem Teig verteilen
- rundherum einen Rand frei lassen
- Strudel mit Hilfe des Geschirrtuches von der Längsseite her aufrollen
- Teig an den Seiten einschlagen
- mit der Nahtstelle nach unten auf ein gefettetes Backblech legen
- dick mit flüssiger Butter bestreichen
- Strudel bei 175°C im vorgeheizten Ofen ca.35min backen
- mit Puderzucker bestäuben

angelegt am: 02.09.2002 Rezept-Nr: 98

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke