

Kuchen Backen Rezepte

Apfelstrudel Mit Rosinen

Gattung: Drink, Obst, Backen, Alkohol, Apfel, Kuchen, Strudel

250 g	Mehl	50 g	Rosinen
1	Eiweiß	50 g	gehackte Mandeln
1	Essl. Öl oder Butter	1 kg	Äpfel
1/8	Liter lauwarmes Wasser	1/2 Teel.	ger. Zitronenschale
1	Teel. Essig	60 g	Zucker
1	Msp. Salz	1	Becher Vanillezucker
	Füllung:	2	Essl. Rum
80 g	Butter	1	Teel. Zimt
80 g	Semmelbrösel		Butter zum Bestreichen

Zutaten für den Teig in der Küchenmaschine oder mit der Hand zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Diesen Teig mit etwas Butter oder Öl bestreichen und zugedeckt etwa 30 min. ruhen lassen. Danach den Teig teilen und auf einem bemehlten Küchentuch so dünn ausrollen, dass das Muster durchscheint. Die Äpfel schälen, vom Kernhaus befreien und in dünne Stückchen schneiden.

Apfelstücke, gewaschene Rosinen, Mandeln und die übrigen Zutaten mischen. In Butter geröstete Semmelbrösel abkühlen lassen. 2/3 des Teiges mit zerlassener Butter bestreichen. mit Semmelbrösel bestreuen. Apfelfüllung darüber geben. Die Seiten einklappen und mit Hilfe des Küchentuchs den Strudel aufrollen. Die Enden zusammendrücken. Auf ein gefettetes Backblech setzen, mit zerlassener Butter bestreichen.

Bei 200 ° 30 - 45 min. backen. mit Vanillesoße, Eis oder Schlagsahne servieren.