



OMA MITZI'S APFELSTRUDEL

Zutaten für den Teig:

- » 250 g glattes Mehl
- » 1 Ei, etwas Salz
- » 230 g Schweineschmalz (oder Butterschmalz)
- » ca. 3/16 - 1/4 Liter lauwarmes Wasser
- » 1 knapper TL Essig, Puderzucker

Für die Füllung:

- » 1 1/2 kg Äpfel (am besten Boskop)
- » 150 g Zucker
- » etwas Zimt
- » 60 g Rosinen
- » etwas zerlassene Butter
- » 100 g Butter, Paniermehl.

Zubereitung Teig:

Das Mehl wird auf ein Nudelbrett gegeben, in der Mitte eine kleine Grube gemacht, in die man nach und nach das lauwarme Wasser, in dem sich Fett, Essig (der Teig wird zäher und lässt sich besser ziehen), Ei und Salz befinden, eingerührt und alles zu einem glatten Teig anmacht, auf bemehltem Brett, mit bemehlten Händen gut zusammenknetet, danach mit der von Teigresten gereinigten Hand einfettet und zugedeckt mindestens 1/2 Stunde ruhen lässt (Zeit um die Apfelfüllung vorzubereiten). Danach wird der Teig auf einem mit Mehl bestäubten Tischtuch zuerst ein wenig ausgerollt und dann, mit dem Handrücken nach oben sehr dünn ausgezogen (Oma behauptete immer, dass man durch ihren Teig Zeitung lesen konnte).

Zubereitung Füllung:

Ungefähr 1 1/2 kg Äpfel (am besten Boskop) werden geschält, von den Kernen befreit, dünnblättrig geschnitten und mit ca. 150g Zucker, etwas Zimt, 60 g Rosinen vermischt. Der ausgezogene Strudelteig wird mit etwas zerlassener Butter beträufelt und ca. zwei Drittel desselben mit 100 g in Butter goldgelb geröstetem Paniermehl und danach mit den Äpfeln bestreut und zusammengerollt. Dann wird der Strudel auf ein befettetes Blech gelegt, mit zerlassener Butter bestrichen und langsam bei 170o in ca. 40 Minuten fertig gebacken.

Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

