

Aus TOP 199 von Annemarie Egli und Maja Schläpfer

## Apfelstrudel

Für 4 Personen

### Zutaten

#### Teig:

- 50 g Butter
- 250 g Mehl
- 1 Prise Salz
- 1 Ei
- 1 Teelöffel Zitronensaft
- Fett und Mehl für das Blech
- 80 g zerlassene Butter zum bestreichen

#### Füllung:

- 1 kg säuerliche Äpfel
- 1 bis 2 Löffel Zitronensaft
- 150 g gemahlene Mandeln
- 100 g Rosinen
- 50 g gehackte Mandeln
- 125 g Zucker
- $\frac{1}{3}$  Teelöffel Zimt

### Zubereitung

Fett zerlassen und abkühlen lassen, Mehl, Salz, Zitronensaft und Ei mit 100 ml Wasser zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. In eine Folie wickeln und etwa 1 Stunde an einem warmen Ort ruhen lassen.

Derweil die Äpfel schälen, vierteln und in feine Scheiben schneiden. Mit dem Zitronensaft mischen.

Nun den Backofen vorheizen, das Backblech einfetten und mit Mehl bestäuben, Fett zerlassen. Den Strudelteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche möglichst dünn ausrollen, dann auf ein leicht bemehltes Küchentuch geben, dünn mit zerlassenen Fett bestreichen und von Hand zu einem möglichst dünnen Rechteck ausziehen.

Auf dem Teig zuerst die gemahlene Mandeln, dann die Apfelscheiben, gehackte Mandeln, Zucker, Rosinen und Zimt gleichmässig verteilen. Dabei an der Längsseite ca. 3 cm frei lassen und an den schmalen Seiten ca. 1,5 cm. Den Strudel mit Hilfe des Küchentuches aufrollen, dabei aufpassen, dass er nicht vom Tuch ausrollt, und ihn (Nahtstelle nach unten) auf das Blech setzen. Mit dem restlichen Fett einpinseln und im heissem Ofen auf der mittleren Schiene ca. 35 Minuten goldbraun backen.

