



FAIREBEL APFELSTRUDEL



ZUTATEN (für 4 Portionen)

- 250 g Mehl
- 1 TL Öl
- 1 TL Essig
- 1 Prise Salz
- 1 Ei
- 125 ml Wasser

FÜR DIE FÜLLUNG

- 100 g Fairebel Butter
- 50 g geriebene Nüsse
- 50 g Rosinen
- 4 Fairebel Äpfel
- 100 g Zucker
- 3 EL Zimt

Für den Teig, das Mehl auf ein Nudelbrett sieben. Das Öl, den Essig, das Salz und das Ei in die Mitte des Mehls geben und nach und nach lauwarmes Wasser einrühren.

Die Masse mit den Händen zu einem seidig glatten Teig verarbeiten.

Den Teig mit Öl bestreichen, in einer vorgewärmten Schüssel abdecken und mindestens 30 Minuten gehen lassen.

Ein großes Baumwolltuch auf einem Tisch ausbreiten und dünn mit Mehl bestäuben. Den Strudelteig in die Mitte des Tisches legen, ausrollen und mit Hilfe der Hände vorsichtig auseinanderziehen, bis er hauchdünn und durchsichtig ist.

Für die Füllung, die Fairebel Äpfel schälen, entkernen, blättrig schneiden und mit den Nüssen vermengen. Anschließend die Rosinen waschen und die Fairebel Butter erhitzen.

Den Strudelteig mit Fairebel Äpfeln belegen, dann Zucker, Zimt und Rosinen darüber streuen. Die Ränder des Teiges aufschlagen und das restliche Teigdrittel überschlagen. Den Strudelteig mit der Fairebel Butter beträufeln und den Strudel locker einrollen.

Abschließend den Apfelstrudel auf ein eingefettetes Backblech legen und bei 180-200°C ca. 30-40 Minuten backen.

Sie können den Apfelstrudel gerne mit einer Kugel Vanilleeis servieren. Einfach nur lecker!

