

## Apfelstrudel



**Vor- und zubereiten:** ca. 25 Min.

**Ruhen lassen:** ca. 30 Min.

**Backen:** ca. 35 Min.

Rezept von  
Betty Bossi.

*Betty Bossi*

**250 g Mehl**

**½ TL Salz**

**1 Ei**

**3 EL Rapsöl**

**5 EL lauwarmes Wasser**

---

**50 g dunkle Sultaninen**

**2 EL Rum oder Apfelsaft**

**600 g Äpfel** (z. B. Boskoop), grob gerieben

**1 Bio-Zitrone**, wenig abgeriebene Schale und 1 EL Saft

**4 EL Zucker**

**¼ TL Zimt**

---

**50 g Butter**, flüssig, abgekühlt  
**4 EL gemahlene Mandeln**  
**Puderzucker** zum Bestäuben

1. Mehl und Salz in einer Schüssel mischen. Ei, Öl und Wasser gut verrühren, begeben, mit einer Kelle zusammenfügen, auf wenig Mehl zu einem glatten geschmeidigen Teig kneten. Zu einer Kugel formen, unter einer heiss ausgespülten Schüssel bei Raumtemperatur ca. 30 Min. ruhen lassen.
2. Sultaninen und Rum mischen, ca. 10 Min. ziehen lassen. Äpfel und alle Zutaten bis und mit Zimt begeben.
3. Teig auf wenig Mehl rechteckig, möglichst dünn auswallen, auf ein Tuch legen. Mit bemehlten Händen von der Mitte her sorgfältig ausziehen, bis der Teig überall durchscheinend ist. Teig mit wenig Butter bestreichen, Mandeln darüberstreuen. Füllung auf der unteren Teighälfte verteilen, dabei einen Rand von ca. 4 cm frei lassen, seitliche Ränder einschlagen. Tuch anheben, Strudel locker aufrollen, mit dem Verschluss nach unten auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, mit wenig Butter bestreichen.
4. **Backen:** ca. 35 Min. in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens. Strudel während des Backens mehrmals mit der restlichen Butter bestreichen. Herausnehmen, auf einem Gitter etwas abkühlen, mit Puderzucker bestäuben.

**Betty Bossi Tipps:** Dazu passt: Vanilleglace oder Vanillecreme, Schlagrahm. Strudelteig selber herstellen ist eine zeitaufwändige Angelegenheit. Einfacher und schneller geht's mit dem Fertig-Strudelteig (z.B. Betty Bossi). Erhältlich in allen grösseren Coop Verkaufsstellen.

**Miele Tipp:** Den Apfelstrudel bei 160 – 170 Grad Heissluft Plus für 35 Min. backen. Dank Perfect Clean kann auf ein Backpapier verzichtet werden.

Möchtest Du noch weitere leckere Gerichte aus der #SharedKitchen nachkochen, dann besuche unsere Website: [lovetoshare.ch](http://lovetoshare.ch)