



**Obst- und Waldfrüchtegroßhandel
Import - Export von Industrie-Rohwaren**

Zertifiziert nach IFS, BRC, ISO 9001 und BIO

FRITZ OSWALD GMBH
Maierhof 48
A-8443 Gleinstätten
Tel: +43 3457 2237, Fax: Dw 78
office@obst-oswald.at
www.obst-oswald.at

Apfelstrudel

Zutaten:

Teig:

5 EL lauwarmes Wasser, 50 g Margarine od. Butter
1 Prise Salz, 200 g Weizenmehl

Fülle:

50 g gehackte Mandeln, 50 g Rosinen
5 Tropfen Rum-Aroma, 50 g Semmelbrösel,
1 Päckchen Vanillezucker
75 g zerlassene Margarine, 3 Tropfen Zitronen-Aroma, 100 g Zucker
1 kg Jonagold

Strudelteig:

Mehl in eine Rührschüssel sieben. Salz, Wasser und zerlassenes Fett zufügen und mit einem Handrührgerät (Knethaken) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe verkneten. Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche mit den Händen nochmals gut durchkneten.

Teig in einen heißen, trockenen Kochtopf (vorher Wasser darin kochen) legen, mit Deckel etwa 30 Minuten ruhen lassen

Füllung:

Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in feine Stifte schneiden. Rum- und Zitronen-Aroma untermischen.

Teig auf einem großen, bemehlten Küchentuch ausrollen, dünn mit etwas zerlassenem Fett bestreichen und dann zu einem Rechteck (50x70 cm) ausziehen, so dass er durchsichtig wird. Dickere Ränder abschneiden und den Teig mit 2/3 des restlichen Fettes bestreichen. Semmelbrösel aufstreuen und nacheinander Apfelstifte, Rosinen, Zucker, Vanillezucker und Mandeln auf den Teig verteilen. Dabei an den kurzen Seiten ca. 3 cm frei lassen und auf die Füllung klappen. Den Teig mit Hilfe des Tuches von der längeren Seite her mit der Füllung beginnend aufrollen, an den Enden gut zusammendrücken und auf ein gefettetes Backblech legen. Strudel mit etwas Fett bestreichen.

Im vorgeheizten Backrohr: bei 180 Grad 45-55 Minuten backen. Nach 30 Minuten Backzeit den Strudel mit restlichem Fett bestreichen.