

Das Rezept für den Monat Oktober stammt von Pfarrhausfrau Annette Hartmann-Eckhardt, Estenfeld

Apfelstrudel

Zutaten für 8-12 Personen:

Für den Teig:

250 g Mehl
1 Ei
1 Prise Salz
2 EL Öl
ca. 100 ml lauwarmes Wasser
Öl zum Bestreichen
Mehl zum Ausziehen

Für die Füllung:

2 unbehandelte Zitronen
1,5 kg säuerliche Äpfel
200 g Löffelbiskuits
100 g zerlassene Butter
75 g Zucker
100 g Mandelstifte
1 Päckchen Vanillezucker
1 TL Zimtpulver
Staubzucker zum Bestreuen

Zubereitung:

Aus Mehl, Ei, Salz, Öl und Wasser einen glatten, elastischen Strudelteig kneten. Dabei eventuell noch einige Tropfen Wasser oder etwas Mehl dazugeben, wenn der Teig noch nicht zusammenhält. Er soll aber nicht klebrig werden. Den Teig zur Kugel formen, mit Öl bestreichen und zugedeckt mindestens ½ Stunde ruhen lassen.

Inzwischen die Zitronenschale abreiben, den Saft auspressen, beides mischen. Die Äpfel vierteln, schälen, entkernen und quer in dünne Spalten schneiden, sofort in dem Zitronensaft wenden.

Die Löffelbiskuits zerbröseln. (In einer Küchenmaschine zerkleinern; oder in eine Plastiktüte geben und mit dem Nudelholz darüberrollen)

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Den Teig zuerst auf ganz leicht bemehlter Fläche ausrollen, dann auf ein leicht bemehltes Küchentuch heben und hauchdünn ausziehen. Mit der Hälfte der zerlassenen Butter bestreichen, die Löffelbiskuits aufstreuen.

Die Äpfel abtropfen lassen und gleichmäßig auf dem Teig verteilen, den Zucker mit Mandeln, Vanillezucker und Zimt mischen und aufstreuen.

Den Strudel mit Hilfe des Tuches aufrollen, dabei die Teigränder nach innen einschlagen. Auf ein mit Backpapier belegtes oder gefettetes Backblech heben, mit der restlichen zerlassenen Butter bestreichen.

Etwa 15 Minuten backen. Mit Staubzucker bestreut servieren.