

## ROSIS APFELSTRUDEL

Ein fruchtiger Genuss



### FÜR 4 PORTIONEN

### ZEIT

Ca. 30 Minuten + 30 Minuten Ruhezeit + 45 Minuten Backzeit

### ZUBEREITUNG

### ZUTATEN

#### Teig

- 90 g Weizenmehl Type 550
- 30 g Urgetreide Einkorn Vollkornmehl, fein gemahlen
- 10 g kalte Butter
- 65 ml Wasser, leicht lauwarm
- 1 Prise Brecht Ur-Steinsalz

#### Füllung

- 25-30 g Urgetreide Einkorn Vollkornmehl
- 50 g Rohrohrzucker
- 1 TL Brecht Apfelgewürz
- 1/2 TL Brecht Zimt Ceylon
- 500 g Äpfel (säuerliche, feste Sorte, z. B. Boskop), ohne Kerngehäuse
- etwas Zitronensaft
- 40 g zerlassene Butter

1. Alle Zutaten für den Teig in eine Rührschüssel geben. Mit dem Handrührgerät (Knethaken) ca. 3-4 Minuten zu einem weichen Teig verarbeiten. Aus der Schüssel nehmen und von Hand kurz durchkneten. Dabei immer wieder den äußeren Teigrand nach innen einarbeiten, bis der Teig elastisch ist. Den Teig umdrehen, von allen Seiten mit Mehl bestäuben und in einer Frischhaltedose mit Deckel ca. 1/2 Stunde ruhen lassen.

2. Für die Füllung Mehl, Zucker, Brecht Apfelgewürz und Brecht Zimt Ceylon miteinander verrühren. Äpfel (mit Schale) würfeln, in eine Schüssel geben und mit Zitronensaft beträufeln. Ein nebelfeuchtes Küchentuch auf der Arbeitsfläche faltenfrei ausbreiten. Ein Backpapier in der Größe des Blechs darauf legen.

3. Den Backofen vorheizen. Den Strudelteig mit etwas Mehl auf das Backpapier geben und mit den Händen gleichmäßig in eine rechteckige Form drücken. Nochmals mit Mehl bestäuben und mit dem Nudelholz ohne Druck auswellen, bis der Teig fast so groß ist wie das Backpapier. Dabei hin und wieder den Teig mit der Hand wenden und bestäuben. Nun zügig weiterarbeiten, sonst entspannt sich der Teig zu sehr: Den Teig mit der Hälfte der zerlassenen Butter bestreichen. Die Füllung gleichmäßig darauf verteilen, ohne die Stückchen auf dem Teig zu schieben (sonst entstehen Löcher). Mit Hilfe des Backpapiers zuerst alle Seiten leicht einschlagen, dann von der breiteren Seite vorsichtig und locker aufrollen. Die offene Kante sollte am Ende unten liegen. Den Strudel mit dem Papier auf ein Backblech oder in eine

Königskuchenform ziehen. Mit der restlichen zerlassenen Butter ringsherum bestreichen. wer möchte kann noch etwas Rohrohrzucker darüber streuen.

**4.** Bei Umluft und 170°C oder Ober-/Unterhitze und 200°C ca. 40-45 Minuten backen.

#### **TIPP**

Die Strudel lassen sich gut in größerer Menge vorbereiten und einfrieren. Dazu nach dem Aufrollen locker mit einem Backpapier umwickeln und einfrieren. Sobald sie vollständig gefroren sind mit Folie umwickeln, so halten sie einige Monate im Gefrierschrank und können direkt frisch aufgebacken werden (Backzeit dann ca. 1 Stunde). Dazu schmeckt eine Vanillesoße, klassisch zubereitet mit Brecht Bourbon-Vanille. Alternativ eine aufgeschlagene Sahne mit etwas durch ein grobes Sieb gedrückter Marzipanrohmasse und Brecht Apfelgewürz.

#### **Und Rosis Geheimtipp**

Eine Tasse Espresso, ebenfalls mit einer Prise Brecht Apfelgewürz aromatisiert.