



Apfel-Nuss-Strudel

Zutaten für 8 Portionen

Teig:	250 g Mehl
	125 ml lauwarmes Wasser
	1 Prise Salz
	1 Eßl. Essig
	1 Eßl. Öl
	1 Ei
Füllung:	100 g Korinthen und Sultaninen
	3 Eßl. Weinbrand
	1 kg Äpfel
	Abrieb einer halben unbehandelten Zitrone
	100 g Walnußkerne
	100 Zucker
	1 Päckchen Vanillezucker
	1 Teel. Zimt

Mehl zum Ausrollen

60 g Butter

3 Eßl. Semmelbrösel

Das Mehl auf die Arbeitsfläche sieben. Das lauwarme Wasser mit Salz, Essig und Öl verrühren und in das Mehl mischen. Das Ei zugeben. Den Teig so lange kneten, bis er geschmeidig ist und glänzt. Zur Kugel formen und unter einer angewärmten Schüssel 30 Minuten ruhen lassen.

Korinthen und Sultaninen waschen, trocknen und in dem Weinbrand einweichen. Die Äpfel schälen, achteln und entkernen, dann in dünne Scheiben schneiden. Abgeriebene Zitronenschale, grob gehackte Walnüsse, Zucker, Vanillezucker, Zimt, abgetropfte Korinthen und Sultaninen unter die Äpfel mischen.

Den Teig auf einem großen, bemehlten Tuch zum Rechteck ausrollen und dann mit den Händen vorsichtig papierdünn ausziehen.

Die Butter schmelzen und auf den Teig streichen, mit den Semmelbröseln gleichmäßig bestreuen und 5 Minuten antrocknen lassen.

Die Apfel-Nuss-Mischung darauf verteilen. An 3 Rändern etwa 5 cm freilassen, am Ende 15 cm. Die schmale Kante über die Füllung schlagen und den Strudel mit Hilfe des Tuches aufrollen. Von der restlichen Butter etwas auf das Blech streichen, den Strudel darauf rollen und die Teigenden einschlagen. Die Oberfläche des Strudels mit Butter bepinseln.

Den Strudel im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad C. etwa 45 Minuten auf der mittleren Schiene backen.

Guten Appetit