

Bier-Applestrudel



Zutaten

300 g Mehl
20 g Öl
1 Ei
Salz
1/8 l helles Bier
1/8 l Wasser
1 1/2 kg Äpfel
80 g Butter
50 g Rosinen
100 g Zucker
Zimt
1/8 l Schlagsahne

Zubereitung

Das Mehl auf eine Tischplatte sieben, etwas Salz darauf streuen, das Ei und das Öl hinzugeben und mit so viel lauwarmen Bier und Wasser durchkneten, dass ein elastischer Teig entsteht, den Teig so lange kneten, bis er seidenglatt ist, eine Rolle daraus formen, mit Öl bestreichen, mit einem warmen Topf bedecken und 1/2 Stunde ruhen lassen, anschließend den Teig auf einem mit Mehl bestäubten Tuch leicht ausrollen, mit bemehlten Fingern den Teig vorsichtig ausziehen, bis er papierdünn ist, die dickeren Ränder abschneiden.

Die Äpfel schälen, vierteln, entkernen, in sehr dünne Scheiben schneiden. Das Fett erhitzen, den ausgezogenen Teig damit beträufeln, die gewaschenen, abgetrockneten Rosinen mit den Apfelscheiben, dem Zucker und Zimt vermengen, gleichmäßig auf dem Teig verteilen, darauf die Schlagsahne streichen. Den Teig zu einer festen Rolle formen, auf ein gefettetes Blech legen und bei etwa 200 °C goldbraun backen lassen, mit Puderzucker bestäubt servieren.



Viel Spaß beim Backen!

Christoph