

# Apfelstrudel

Kuchen » Apfel

## Zutaten (12 Stücke)

- » 750g Apfel/Äpfel
- » 50g Rosinen
- » 1 Prise Zimt
- » 1EL Weinbrand
- » Puderzucker
- » 300g Mehl
- » 150g Zucker
- » 150g Quark
- » 1 Ei(er)
- » 1 Pk. Vanillinzucker
- » 1 Pk. Backpulver
- » 6 EL Öl
- » 6 EL Milch
- » 1 EL Semmelmehl
- » Zitronensaft

## Bewertung



### Beschaffung

in jedem Discounter



### Kosten

6-10€



### Schwierigkeitsgrad

Fortgeschrittene



### Warte-Zeit

31-60min



### Zubereitungszeit

31-60min

## Rezept-Foto



## Zubereitung

### Vorbereitung

- Äpfel schälen, vierteln, entkernen, grob reiben
- Äpfel mit etwas Zitronensaft mischen
- Rosinen in Weinbrand einweichen

### Teig zubereiten

- 100g Zucker mit Ei verrühren
- Vanillinzucker, Quark, Öl und Milch unterrühren
- glatt rühren
- Mehl und Backpulver mischen
- alles zu einem glatten Teig verkneten

### Fertigstellung

- Teig mit Mehl bestäuben, ausrollen
- auf ein Geschirrtuch legen
- mit den Händen unter den Teig fahren und in vorsichtig ausziehen
- Teig sollte das ganze Tuch bedecken
- Teig mit Semmelmehl bestreuen
- Äpfel mit restlichem Zucker, Rosinen und Zimt mischen
- Äpfel auf dem Teig verteilen
- rundherum einen Rand frei lassen
- Strudel mit Hilfe des Geschirrtuches von der Längsseite her aufrollen
- Teig an den Seiten einschlagen
- mit der Nahtstelle nach unten auf ein gefettetes Backblech legen
- dick mit flüssiger Butter bestreichen
- Strudel bei 175°C im vorgeheizten Ofen ca.35min backen
- mit Puderzucker bestäuben

angelegt am: 02.09.2002

Rezept-Nr: 98

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2025 M.Hennicke