



SELBERGMOCHTS

Sarner - Küchen
Service
Cucina Sarentinese

Apfelstrudel

Zutaten:

Teig:

- 370 g Mehl
- 250 g Margarine
- 120 g Zucker
- 1 Backpulver
- 3 Eier

Fülle:

- 8 Stück Äpfel schälen und in Scheiben schneiden
- Saft von 3 Zitronen
- Sultaninen, Zimt, Zucker, Brotbrösel, Pignoli

Zubereitung:

Die Zutaten für den Teig abbröseln, dann mit den Eier zu eine glatten Teig verarbeiten. Die Fülle mischen und auf den ausgetriebenen Teig verteilen und zusammenrollen. den strudel fest drücken und mit Ei bestreichen.

Bei 200 grad ca. 45 Minuten backen.

