



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 abröhren, dann mit den Eier zu einer glatten Teig verarbeiten. Die Füllung mischen und auf den ausgetriebenen Teig verteilen und zusammenrollen. Den Strudel fest drücken und mit Ei bestreichen.

Bei 200 grad ca. 45 Minuten backen.

