

Ingrediënten

250-300 fijne meel, 1 koffielepel olie, snufje zout, en lauwarmwater, 1 kg rijpe appels, 100gr boter, 100gr rosijnen, 250gr suiker, 100gr broodkrumels, kaneel,

Tijd: > 1 uur
Keuken: Oostenrijks
Smaak: Zoet
Soort_gerecht: Banket
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

apfelstrudel

De echte Apfelstrudel zo uit Oostenrijk.

Hulpmiddelen

Theedoek.

Vorbereitung

Schaal voorverwarmen.

Bereidingswijze

Meel met olie en zout en lauwarmwater tot een deeg kneden zodat het van de hand los laat. Een ronde bal vormen met olie bestrijken, en in een verwarmde schaal 1/2 uur laten rusten. Dan uitrollen op een met meel bestoofde doek, met de hand naar allen kanten gelijkmatig dun uittrekken. De dikke rand weg snijden. Appels schillen, in dunne schijfjes snijden, met suiker en kaneel bestrooien. Deeg met boter besproeien, broodkruim in boter goudbruin roosteren op het deeg strooien. Appel over ongeveer 2/3 deel verdelen, Rozijnen daar over strooien. Strudel met behulp van de daaronder liggende doek rollen zodat die helft zonder appel als laatste ingerold word. In een ovenschaal leggen goed met boter bestrijken en een 1/2 uur in een hete oven bakken.

Serveertips

Lekker met slagroom of zelfgemaakte vanille vla.