

# Leckerer Apfelstrudel

Und so geht's:

300g Mehl

2-3 Schnapsglas Öl

½ Teel. Essig

Knapp 200g Wasser

1 Ei

½ Std. ruhen

dann 2 Teile ausrollen

1 Becher Sahne +1 Teel. Zucker steif  
schlagen

1kg Äpfel aufhobeln > vermischen  
6El. Zucker

→ Teig + Sahne + Äpfel x2  
oben drüber Zimt

→ Rosinen (vorher waschen)  
dann aufrollen

2El. Rama > für die Form  
7El. Milch

Strudel rein mit Sahne bestreichen

mittlere Schiene 175°C 65-70 Min.

Ober + Unterhitze im Rohr ruhen lassen.

## Sehr lecker !!!