

Apfelstrudel aus Topfenteig

Dauer: Aufwändig Kategorie: Backrezepte Nachspeisen Vegetarisch Saison: Ganzjährig Für: 4 Personen



Zutaten

250 G	Dinkelvollkornmehl
250 G	Topfen
250 G	Butter
1 PRISE	Salz
1,2 KG	Äpfel
100 G	Rosinen
	gemahlener Zimt
200 G	Zucker
100 G	geriebene Nüsse

Verfasst von: Lungauer Kochwerk

Zubereitung

1. Mehl, Topfen, Butter und Salz zu einem Teig kneten und im Kühlschrank 60 Minuten rasten lassen.
2. Die Äpfel schälen, blättrig schneiden, mit Rosinen, Zimt, Zucker und Mandeln vermischen.
3. Den Teig auf einem bemehlten Brett ausrollen, die Füllung auftragen, den Strudel einrollen und im vorgeheizten Rohr bei 150° ca. 50 Minuten backen.

Hiasnhofs Lieblingsgericht