

FRÄNKISCHE TAPAS



Fränkischer Apfelstrudel

Zutaten:

Für den Strudelteig:

250 g Weizenmehl
1/8 L lauwarmes Wasser
1 Prise Salz
50 g Butterschmalz
3 EL Öl

Für die Füllung:

60 g Semmelbrösel
80 g Butter
200 g Sahne
100 g Mandelplättchen
1,5 kg Äpfel
3 EL Zucker

1 Ei zum Bestreichen

Zubereitung:

Mehl, Wasser, Salz, Butterschmalz und Öl in eine Schüssel geben und zu einem geschmeidigen Teig kneten.

Den Teig abgedeckt eine halbe Stunde ruhen lassen.

Anschließend den Teig dünn ausrollen und mit 2/3 der Sahne bestreichen.

In einer Pfanne die Semmelbrösel mit der Butter rösten, bis sie krümelig wird. Eventuell noch Semmelbrösel hinzugeben. Äpfel schälen und in kleine dünne Scheiben schneiden. Zusammen mit den gerösteten Semmelbrösel, den Mandelplättchen und den Zucker gut vermischen und auf den Sahnenteig gleichmäßig verteilen. Ringsherum einen Rand von 5 cm frei lassen. Zwei gegenüberliegende Ränder einschlagen und den Teig fest und gleichmäßig aufrollen. Den Apfelstrudel auf ein Backblech mit Backpapier legen und alle 2 cm von oben einschneiden. Den Rest der Sahne mit dem Ei verquirlen und den Strudel damit bestreichen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C ca. 45 Minuten backen bis er goldbraun ist.

Den fertigen Apfelstrudel eine halbe Stunde ruhen lassen, erst dann anschneiden.

Der Apfelstrudel wird mit Vanillesoße oder -eis serviert und mit Puderzucker bestreut.