

Apfelstrudel



Zutaten:

250g Speisequark
250g Butter
250g Mehl
1,5 kg Äpfel
Zucker
Zimt
Sultaninen
1 Ei

Quark, Butter und Mehl verrühren und einen geschmeidigen Teig herstellen, diesen ca 1h in den Kühlschrank stellen. Die Äpfel schälen und in dünne Spalten schneiden. Die Hälfte des Teiges auf ein, mit Mehl bestreutes Handtuch legen und diesen dann zu einem Rechteck ausrollen. Auf den Teig die Sultaninen und die Äpfel geben. Nach Geschmack mit Zucker und Zimt bestreuen. Mit dem Handtuch dann das Ganze aufrollen. Selbiges mit der 2. Teighälfte machen. Danach noch die beiden Teigrollen mit einem Ei bestreichen und bei 180 Grad im Backrohr goldgelb backen.