



# Guggenbergers Apfelstrudel-Rezept



## Zutaten

- 300 g Mehl
- 1 Prise Salz
- 2 EL Öl
- 120-150 ml Wasser
- 1 EL Öl
- 1,5 kg säuerliche Äpfel
- 175 g Rosinen
- 70 g Zucker
- 1 Teel. Zimt
- 1 Essl. Rum
- 3 Essl. Butter
- 50 g Semmelbrösel
- Staubzucker

## Zubereitung

Das Mehl auf die Arbeitsfläche geben und in die Mitte eine Mulde drücken. Öl, Salz und lauwarmes Wasser hineingeben. Erst verrühren und dann kneten, bis der Teig nicht mehr klebt. Je länger geknetet wird, desto besser lässt er sich später ausrollen und ziehen. Die Teigmenge in zwei Teile schneiden und jedes Teil mit Öl bestreichen, dann ca. 30 Minuten ruhen lassen.

In der Zwischenzeit die Äpfel schälen, entkernen und in feine Scheiben schneiden. Mit den Rosinen, Zucker, Zimt und Rum mischen. Semmelbrösel in der Butter hellbraun anrösten.

Ein Teigstück zu einem möglichst dünnen Rechteck ausrollen und mit der halben Menge der Semmelbrösel bestreuen. Danach die halbe Menge der Apfelfüllung draufgeben. Den Strudel von der langen Seite her aufrollen und auf ein Backblech legen. Mit dem weiteren Teigstück ebenso verfahren. Beide Strudel mit etwas zerlassener Butter bestreichen und bei 170 °C ca. 30 Minuten goldgelb backen.



**Wir wünschen Euch gutes Gelingen!**