

Apfel - Mohnstrudel

Kategorien: Kuchen, Früchte

Zutaten für: 1 Rezept

300	Gramm	Mehl, glattes
2	Essl.	Öl
1	Prise	Salz
1	Schuss	Wasser, lauwarmes
1	Schuss	Essig
1		Ei(er)
		Für die Füllung:
300	Gramm	Mohn, fein gemahlen
130	Gramm	Zucker, feiner
3	Essl.	Honig
2	Essl.	Rum
	Etwas	Zitrone(n) - Schale, geriebene
1	Pack.	Vanillezucker
500	ml	Milch
		Semmelbrösel, nach Bedarf
600	Gramm	Äpfel
70	Gramm	Rosinen
1		Zitrone(n), den Saft
	Etwas	Zimt

Anleitung:

Aus Mehl, Öl, Salz, Wasser, Essig und Ei einen Strudelteig machen. Mit Öl bestreichen, 30 Min. kühl stellen. Milch, Kristallzucker, Vanillezucker, Rum, Honig, Zitronengeriebenes aufkochen, den Mohn einrühren und zuletzt so viele Brösel einmengen, bis eine lockere Fülle entsteht. Die Fülle erkalten lassen. Äpfel blättrig schneiden, mit Zitronensaft vermengen. Zusammen mit Rosinen unter die erkaltete Mohnfülle ziehen. Strudelteig ausrollen, dünn ausziehen, mit Butter bestreichen, Fülle darauf verteilen, Strudel einrollen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech den Strudel geben, mit Ei bestreichen, und im vorgeheizten Backrohr bei 180°C/ca. 50-60 Min. backen. Mit Puderzucker bestreuen.