

Rahmstrudel - Münchner

Kategorien: Kuchen, Gebäck

Zutaten für: 1 Rezept

500	Gramm	Mehl
3	Essl.	Oel
		Salz
	Etwas	Lauwarmes Wasser
1	kg	Aepfel
		Butter
		Dicker saurer Rahm (z.B. Schmand)
		Rosinen
		Zucker
		Milch

Anleitung:

Mehl, Oel, Salz und Wasser zu einem glatten Strudelteig verarbeiten. Gruendlich kneten und schlagen, dann 1/2 Stunde bedeckt in einer Schuessel stehenlassen. In der Zwischenzeit die Aepfel schaelen, vierteln und fein hobeln. Den Teig in vier Teile aufteilen. Jeden einzeln zu duennen Blaettern Ausziehen (Anm.: Das geht am besten mit geschlossenen Faeusten ueber den Handruecken, zur Weiterverarbeitung auf ein mit Mehl bestreutes Kuechentuch legen). Lagenweise Teigblaetter, Apfelschnitze, dicken Sauerrahm, Rosinen und Zucker aufeinanderschichten. In einer Bratform 2 cm hoch Milch mit einem Stueck Butter erhitzen. Den Strudel zusammenrollen und hineinlegen. Goldgelb backen, mit Zucker bestreut servieren.