



Rahmstrudel

Ideal für kalte Wintertage

Anleitung

Mehl mit dem Salz vermischen. In der Mitte eine Vertiefung machen, mit Öl und Wasser zu einem weichen Teig verarbeiten und 1/2 Stunde rasten lassen. Den Teig in 6 Teile teilen, dünn ausziehen, mit Äpfeln belegen, Zucker und Zimt darüberstreuen, zusammenrollen.

Die Strudel in eine Auflaufform geben, mit 2 EL Zucker bestreuen und mit Schlagobers übergießen. Im Rohr bei 180 Grad ca. 30 Minuten backen.

Benötigte Zutaten

Teig (Alternativ: fertiger Strudelteig)

200 g Mehl

Salz

1/8 l Wasser

1 EL Öl

Fülle

1 kg Apfel (säuerlich)

Zucker nach
Geschmack

1 EL Zimt

1/4 l Schlagobers



Ein Rezept vom
ORF Fernsehgarten