



## Benötigte Zutaten

250 g	Dinkelvollkornmehl
250 g	Premium Topfen
250 g	Premium Teebutter
	Salz
1 kg	Apfel
100 g	Rosinen
	Zimt (gemahlen)
200 g	Zucker
100 g	Mandeln (gerieben)

## Apfelstrudel aus Topfenteig

von Grete Naynar

### Anleitung

Die Zutaten zu einem Teig kneten und im Kühlschrank 60 Minuten rasten lassen. Die Äpfel schälen, blättrig schneiden, mit Rosinen, Zimt, Zucker und Mandeln vermischen

Den Teig auf einem bemehlten Brett ausrollen, die Füllung auftragen, den Strudel einrollen und im vorgeheizten bei 150° ca. 50 Minuten backen.



Ein Rezept von  
Lungauer Kochwerk