



## Apfelstrudel mit Hefeteig



 **Arbeitszeit:** ca. 30  
Minuten

 **Koch- & Backzeit:** ca. 40  
Minuten

 2 Strudel

 **Schwierigkeit:** Normal

### Zutatenliste

#### Hefemürbteig

- 300 g Dinkelmehl T 405
- 200 g Butter (am besten weich)
- 100 ml Milch
- 4 EL Puderzucker
- 25 g frische Hefe oder alternativ 1/2 Päckchen Trockenhefe
- 2 Eigelb
- 1 Prise Salz

#### Füllung

- 750 g säuerliche Äpfel, z. B. Brettacher, Boskoop oder Elstar
- 1 - 2 EL Zitronensaft
- 1 EL Speisestärke
- 3 - 4 EL Zimt-Zucker-Mischung
- Nach Wunsch noch Rosinen (und 1 EL Rum)

#### Zum Bestreichen

- 1 Eigelb
- 1 EL Milch

### Zubereitung

#### Am Vortag:

Die Frischhefe diese zuerst mit dem Puderzucker und der Milch vermischen. Bei Trockenhefe entfällt dieser Verarbeitungsschritt. Dann Mehl, Salz, Butter und Eigelb dazugeben und vermengen. Alle Zutaten für den Teig zu einem glatten Hefeteig kneten. Den Teig in Frischhaltefolie eingepackt für 12 — 24 Stunden in den Kühlschrank legen.

#### Am Backtag:

Für die Füllung die Äpfel schälen, entkernen und in feine Scheiben schneiden. Mit Zitronensaft beträufeln, damit sie nicht braun werden. Dann mit Zimt-Zucker und den restlichen Zutaten vermischen.

Backofen auf 170 °C vorheizen und zwei Backbleche mit Backpapier auslegen.

Den Teig halbieren, nochmals kurz verkneten und jede Hälfte zu einem ca. 25 x 35 cm großen Rechteck auswellen. Dabei darauf achten, dass die Ränder gerade sind (eventuell etwas abschneiden).

In die Mitte des Teigs nun jeweils die Hälfte der Apfelmischung der Länge nach verteilen. Die Ränder müssen dabei ca. 8 cm links und rechts frei bleiben. Nun die Ränder schräg einschneiden, so dass ca. 2 cm breite Streifen entstehen. Die Streifen werden dann abwechselnd (wie ein Zopfmuster) über die Apfelfüllung gelegt.

Die Apfelstrudel auf das Backblech setzen, zum Schluss noch das Eigelb mit Milch mischen und damit den Strudel bestreichen.

Bei 170 °C für ca. 35 Minuten backen.

#### Extra-Tipp:

Du kannst den Apfelstrudel auch einfrieren. Nach dem Auftauen dann einfach für 10 Minuten bei 150 °C im Backofen aufbacken — schmeckt fast wie frisch gemacht.

