



**Kerneier Denkmal in  
Bruchhausen**

# Apfelstrudel

Rezept von K. Schmidt

## Zutaten

Für den Teig:

250 g Mehl

1 Esslöffel Sonnenblumenöl

eine gute Prise Salz

1/8 l lauwarmes Wasser

Für die Füllung:

80 g Semmelbrösel

1 1/2 kg Äpfel gerieben (sehr gut geeignet: Boskop)

100 g Zucker

1 Prise Zimt

100 g Haselnüsse

## Zubereitung

Aus gesiebttem Mehl, Öl, Salz und Wasser wird der Strudelteig gemacht. Er wird so lange in der Schüssel geschlagen bis er glatt ist und sich vom Schüsselboden gut lösen lässt. Den Teig in einer warmen Schüssel zugedeckt eine Stunde lang stehen lassen. Teig auf einer bemehlten Stoffunterlage auswellen und dann mit den Händen vorsichtig gleichmäßig weiter bis er über den ganzen Tisch ausziehen. Der aus gezogene Teig wird mit Öl beträufelt und mit den Semmelbröseln bestreut. Nun werden die geriebenen Äpfel mit Zucker und Zimt und Nüssen gleichmäßig auf dem ausgezogenen Teig verteilt. Nun die Ränder des Teiges seitlich einschlagen und den Strudel mit Hilfe des darunter liegenden Tischtuch aufrollen. Den Strudel mit einem Pinsel mit Öl bestreichen und auf ein vorgefettetes Backblech legen. Etwa 45 Minuten backen. Wenn der Strudel goldgelb aussieht aus dem Backofen nehmen und noch heiß mit Puderzucker betreuen!