



Kerneier Kirche

Administraor

Helmut Schmidt
Heinestraße 16
73663 Berglen

Telefon:

+49 (0)7195 74145

Mobil:

+49 (0)177 9245418

E-Mail:

adlatus@hog-kernei.de

Internet:

www.hog-kernei.de



**Denkmal in
Bruchhausen-Ettlingen**

Heimatortsgemeinschaft Kernei



Apfelstrudel

Apfelstrudel

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

1. 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.
2. 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.
3. Der aus gezogene Teig wird mit Öl beträufelt und mit den Semmelbröseln bestreut.
4. Nun werden die geriebenen Äpfel mit Zucker und Zimt und Nüssen gleichmäßig auf dem ausgezogenen Teig verteilt.

5. Nun die Ränder des Teiges seitlich einschlagen und den Strudel mit Hilfe des darunter liegenden Tischtuch aufrollen.
6. Den Strudel mit einem Pinsel mit Öl bestreichen und auf ein vorgefettetes Backblech legen.
7. Etwa 45 Minuten backen.
8. Wenn der Strudel goldgelb aussieht aus dem Backofen nehmen und noch heiß mit Puderzucker betreuen!

© Katharina Schmidt, geb Burger, Siwatzer Gasse