



Dauer: Aufwändig

.....

Kategorie: Backrezepte Nachspeisen Vegetarisch

.....

Saison: Ganzjährig

.....

Für: 4 Personen

.....

Verfasst von: Lungauer Kochwerk

.....

Zutaten

.....

250 G Dinkelvollkornmehl

.....

250 G Topfen

.....

250 G Butter

.....

1 PRISE Salz

.....

1,2 KG Äpfel

.....

100 G Rosinen

.....

gemahlener Zimt

.....

200 G Zucker

.....
100 G

geriebene Nüsse
.....

Zubereitung

1. Mehl, Topfen, Butter und Salz zu einem Teig kneten und im Kühlschrank 60 Minuten rasten lassen.
2. Die Äpfel schälen, blättrig schneiden, mit Rosinen, Zimt, Zucker und Mandeln vermischen.
3. Den Teig auf einem bemehlten Brett ausrollen, die Füllung auftragen, den Strudel einrollen und im vorgeheizten Rohr bei 150° ca. 50 Minuten backen.

Hiasnhofs Lieblingsgericht