

Kochdauer:

Gut Ding braucht Weile (länger als 60 Minuten)

Schwierigkeit:

gut machbar

Zutaten:

250 g	Topfen
250 g	Mehl
300 g	Butter
1 Prise	Salz
1,2 kg	Äpfel
100 g	Zucker
	Zimt, gemahlen
	Rosinen
50 g	Semmelbrösel

Mein persönlicher Tipp

Schmeckt am nächsten Tag besonders gut, da der Strudel dann gut durchgezogen ist.



Monika Schachner

Seminarbäuerin aus St. Stefan ob Leoben



Quellen:



Monika Schachner: *Privatrezept*

Apfelstrudel mit Topfenteig



Foto: VrK/Alexander Stiegler - Nicht zur freien Verwendung

Zubereitung

- Für den Teig 250 g Butter mit Mehl abbröseln, mit Topfen und Salz rasch zu einem Teig zusammenkneten, ca. ½ Stunde kühl rasten lassen.
- Äpfel hobeln, mit Zimt, Zucker und Rosinen vermischen.
- Semmelbrösel in 50 g Butter anrösten
- Teig Messerrückendick auswalken, mit Brösel bestreuen, Äpfel darauf verteilen, einrollen.
- Mit versprudeltem Ei bestreichen und Oberfläche mit Messer schräg einschneiden.
- Bei 180 Grad ca. 45 Minuten backen.