

| Make a service of the | |
|--|---------------------|
| | © Lungauer Kochwerk |

| 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