

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