



## Omas Apfelstrudel

---

### Zutaten:

150 g Mehl 405 oder 550  
etwas lauwarmes Wasser  
1 EL zerlaufene Butter  
1 Ei  
etwas Salz

### Füllung:

1 kg Äpfel klein geschnitten  
50 g Sultaninen  
50 g gestiftelte Mandeln

### Zubereitung:

Den Teig in eine warme Schüssel geben, die vorher mit Wasser befeuchtet wurde, 1/2 Stunde ruhen lassen, dünn auswellen oder ausziehen, mit zerlassener Butter bestreichen, mit etwas Weckmehl bestreuen, die Füllung darauf verteilen, Zucker und Zimt darüber streuen, der Länge nach aufrollen, mit zerlaufener Butter bestreichen.

1/2 Stunde bei 200° C backen, nochmals mit zerlassener Butter bestreichen und mit Puderzucker bestreuen.

\* Warm mit Vanilleeis und/oder heißer Vanillesoße