

Apfelstrudel



300 g Mandelmehl
150 g warmes Wasser
40 g Olivenöl
1 TL Salz

Die Menge ergibt 2 Strudel à 40cm Länge.

Für die Füllung: 2-3 geschälte und gehobelte Äpfel
 Zimt
 Honig (optional)
 Walnüsse (optional)
 Rosinen (optional)

Den Teig zwischen 2 Scheiben Backpapier dünn ausrollen.
Den Boden des Strudels mit Mandelmehl bestreuen, damit der austretende Saft der Äpfel gebunden wird.

Mit einem verquirltem Ei die Ränder bestreichen und den Teig zusammenschlagen.

Den gesamten Strudel nochmals mit dem Ei bestreichen und im Backofen bei 160°C Umluft ca. 20 Minuten goldbraun backen.