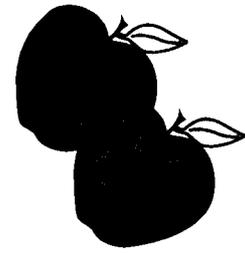


Apfelstrudel (für 8 Personen)



Teig.

125 g Dinkelmehl
125 g Weizenmehl (Type 1050 oder Type 405)
4 Eßl Sonnenblumenöl
½ Teel. Salz
10 EL Wasser

Zutaten zu einem geschmeidigen Teig verkneten und 60 Min. in einer angewärmten Schüssel ruhen lassen

Füllung:

1,5 kg Äpfel

waschen, vierteln, Kerngehäuse entfernen, fein schneiden oder grob raspeln

100g Rosinen

heiß waschen

1 Teel. Zimt
Saft ½ Zitrone
Zucker nach Geschmack

Zutaten mit den Äpfeln und Rosinen vermengen und abschmecken

Backofen auf 190 °C vorheizen; den Teig auf einem bemehlten Küchenhandtuch ganz dünn ausrollen

2 Eßl. zerlassene Butter

den Teig bestreichen

250 g Quark

gleichmäßig auf den Teig streichen, die Äpfel darauf verteilen, den Strudel von der langen Seite aufrollen und auf ein gefettetes Backblech legen

2 El. Butter

mit Butter bestreichen und 40 – 45 Min. bei 190 °C backen.