



urlaubambauernhof.at

Apfelstrudel



60 MIN.



1 STRUDEL

SCHWIERIGKEITSGRAD



ZUTATEN

300 g Mehl
150 ml lauwarmes Wasser
4 EL Öl
3 g Salz
1,8 kg Äpfel
80 g Zucker
10 g Zimt
50 g Rum
20 g zerlassene Butter

ZUBEREITUNG

1. Den Teig auf ca. 100 x 80 cm ausziehen
2. Mit der zerlassenen Butter bestreichen.
3. Anschließend mit der Apfelmasse befüllen
4. und bei 170°C Heißluft ca. 40 min backen.



#HOFGSCHICHTN