



*Apfelstrudel- die Füllung*  
regional und sasional

*Zutaten:*

(2 Strudelfüllungen | Dauer: 20 Minuten)

1 kg Äpfel (Boskop, oder ähnlich saure)  
80 g Zucker  
1 Zitrone  
Zimt  
1 Becker Schmand  
wer mag, 100 g gehackte Mandeln

*So wirds gemacht:*

Die Äpfel schälen, das Kernhaus entfernen und mit einem V-Hobel in dünne Scheiben schneiden. Danach werden die Apfelscheiben mit dem Saft der Zitrone und dem Zucker vermengt. Mit einer ordentlichen Prise Zimt wird abgeschmeckt.

Die Zitrone hilft dabei, dass die Äpfel nicht zu braun werden ;). Das Ganze lasse ich nun ruhen, etwa 20 Minuten, in der Zeit rolle und ziehe ich den Strudelteig aus.

Auf den ausgerollten, mit Butter bestrichenen Teig kommt nun eine dünne Schicht Schmand. Vorsichtig mit einem Teigspachtel oder einem Esslöffel verteilen. Jetzt geht's an die Äpfel. Nehmt die sie mit einem Löffel oder besser noch mit der Hand portionsweise aus der Schüssel und drückt unbedingt nochmal überschüssiges Wasser heraus. Sonst wird euch der Strudel zu feucht und nicht schön knusprig.

Die Apfelscheiben auf den Teig verteilen und wenn man mag auch noch mit ein paar gehackten Mandeln bestreuen, dann gibt's nachher ein bisschen Crunch. Nun wie gewohnt zusammenrollen, mit flüssiger Butter bestreichen und bei 190°C Umluft für 30-35 Minuten backen.