

Apfelstrudel¹

Deg:

4 dl	vetemjöl
1 krm	salt
1 ¼ dl	vatten
2 msk	smält smör/margarin

Fyllning:

4	äpplen
1/2 dl	socker
2 tsk	kanel
1 dl	russin
½ dl	ströbröd
75 g	valnötter (eller andra nötter)
75 g	smält smör/margarin
Ca 2 msk	florsocker (till garnering)

- Blanda vetemjöl, salt, vatten och smör i en bunke och arbeta ihop till en smidig deg.
- Sätt ugnen på 200 grader.
- Skala och kärna ur äpplena och skär dem i klyftor och skiva dem tunt.
- Blanda äppelbitarna i en skål med socker, kanel, russin, ströbröd och hackade nötter.
- Kavla ut degen på en linneduk eller omjölad köksbänk/bakbord.
- Kavla ut degen mycket tunt, ca 40x 45 cm.
- Pensla ovansidan med smör.
- Lägga fyllningen längs ena långsidan.
- Rulla ihop en bit i taget och ta det lugnt – tålamod krävs.
- Pensla rullen med smör vartefter den rullas ihop.
- Nyp ihop ändarna när den är helt ihoprullad och lyft över den på en plåt med bakplåtspapper.
- Rullen blir ganska lång så den lägges lämpligast på diagonalen på plåten.
- Pensla ovansidan med smör och grädda strudeln på nästnedersta falsen ca 50 min.
- Pensla den då och då med smör under gräddningen.
- Serveras ljummen med pudrat florsocker och med vaniljglass (och ev. vispad grädde)
- Kan förvaras i kylen några dagar (och kan vid servering värmas en kort stund i micron).



¹ Receptet är från Allt om Mat nr 15 2006