

Rezept Apfelkuchen in Strudelform

Zutaten:

Für den Mürbeteig:

100g Zucker
200g Butter
300g Mehl
1 Ei
1 Prise Salz
etwas Vanillezucker
Zitronenabrieb

Für die Füllung:

Äpfel je nach Geschmack
gehackte Nüsse
Rosinen
Zimt-Zucker Mischung
Semmelbrösel

Zubereitung:

Alle Zutaten für den Mürbeteig werden vermischt, verknetet und als Kugel in Frischhaltefolie eingewickelt, die dann für ca. 30 Minuten im Kühlschrank kalt gestellt wird.

In der Zwischenzeit werden die Äpfel gewaschen, geschält und in kleine Stückchen geschnitten.

Der gekühlte Mürbeteig wird nun auf einem Tuch ausgerollt. Darüber kommen Semmelbrösel, damit die Obstmasse später nicht durchweicht. Die Apfelstückchen werden nun großzügig auf dem Teig verteilt. Wer möchte kann auch noch gehackte Nüsse und Rosinen hinzugeben. Gesüßt wird, je nach Geschmack, mit einer Zimt-Zucker-Mischung.

Nun wird der Kuchen, mit Hilfe des Tuches, zusammengerollt. Die Ecken der Rolle werden zusammengedrückt.

Der Apfelkuchen in Strudelform kommt nun bei 180 Grad für rund 35 Minuten in den Ofen.

Kleiner Tipp: Noch lauwarm und mit etwas Schlagsahne schmeckt der Kuchen besonders gut.