

# Apfelstrudel mit Kanariemilch

**10 Portionen**

## **Teig:**

500g glattes Mehl

1 TL Salz

1 TL Essig

4 EL Öl

gut ¼ l lauwarmes Wasser

Öl zum Bestreichen

## **Fülle:**

160g Butter

160g Brösel

3 kg Äpfel

6 EL Rosinen sowie 6 EL gehackte Nüsse

Zimt

8 EL Kristallzucker

## **Teig:**

1. Mehl, Salz, Essig, Öl und Wasser in eine Rührschüssel geben.
2. Den Teig solange kneten, bis ein weicher, seidig glatter Teig entsteht.
3. Aus dem Teig eine glatte Kugel formen, mit Öl bestreichen und zugedeckt eine halbe Stunde rasten lassen.

## **Fülle:**

1. Butter langsam zerlassen, Brösel darin anrösten und auskühlen.
2. Äpfel waschen, Kerngehäuse entfernen und nach Möglichkeit mit der Schale blättrig hobeln.
3. Vorbereitete Äpfel mit Butterbrösel, Zimt, Zucker, Nüssen und Rosinen vermischen.



Strudelseiten einschlagen und Fülle mittels Strudeltuch einrollen. Strudel mit dem Tuch aufs Blech heben, wobei die Strudelränder auf der Unterseite sein sollten. Nochmals leicht mit Öl bestreichen und bei 170° Grad ca. 40 bis 45 Minuten backen.

## Kanariemilch



### 10 Portionen

1l Milch

150g Zucker

37g Puddingpulver

Zubereitung wie Vanillecreme – Milch aufkochen, Zutaten einrühren, eine Minute kochen lassen, fertige Kanariemilch auskühlen lassen.