





DAS MÜHLBACH
MÜHLBACH-REZEPT
APFELSTRUDEL

Dein Genuss vom Mühlbach!

★★★★S


DAS MÜHLBACH
Thermal Spa & Romantik Hotel
★★★★S


DAS MÜHLBACH Thermal Spa & Romantik Hotel
Freudenstein OHG | Bachstraße 15 | 94072 Bad Füssing
Tel.: 08531 278-0 | info@muehlbach.de
gutscheine.muehlbach.de | www.muehlbach.de



DER MÜHLBACH APFELSTRUDEL

ZUTATEN

ca. 6 - 8 Strudel

TEIG

500g Mehl
50g Natives Olivenöl
1 Freiland Ei
1/4 l Lauwarmes Wasser
Spritzer Essig
Prise Salz

FÜLLUNG

3 kg Äpfel
1 kg Sauerrahm
400g Sultaninen
Saft einer Zitrone
1/2 El. Zimt
4 El. Rum
400g Zucker

1. Mit dem Mehl einen Rand auf der Arbeitsfläche machen, den Rest in die Mitte geben und von innen nach außen vorsichtig vermischen. Anschließend den Teig kräftig kneten. Teig ½ Stunde ruhen lassen!

2. Äpfel schälen und in Scheiben schneiden. Alle Zutaten vermengen und auf den ausgezogenen Teig geben. Teig zusammen rollen und in eine Backform geben.

Wir wünschen viel Spaß beim Nachkochen und einen guten Appetit!