Apfel-Mohnstrudel

Der feine Apfel-Mohnstrudel schmeckt immer wieder. Das Rezept zum Nachbacken wird dir gefallen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 50 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 1,8 h



Zutaten

für den Teig

300 g	Mehl
2 EL	Öl (neutral)
1 Prise	Salz
125 ml	Wasser (lauwarm)
0.5 TL	Essig

für die Fülle

300 g	Mohn
100 g	Zucker
3 EL	Honig
2 EL	Rum
0.5 Stk.	frische Bio-Zitrone (für Zitronenzeste)
1 Packung	Vanillezucker
500 ml	Vollmilch
	Semmelbrösel
600 g	Äpfel
70 g	Rosinen
1 Stk.	Zitrone

zum Bestreichen

1 Stk.	Ei

Zubereitung

1. Um den **Apfel-Mohnstrudel** zuzubereiten, zuerst das Mehl auf eine Arbeitsfläche sieben. In der Mitte eine Mulde machen und das Öl und Salz hineingeben. Das lauwarme Wasser mit Essig vermengen, zum Mehl geben und zu einem glatten Teig verarbeiten. Dein mit Öl bestreichen, auf einen Teller legen und zirka 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

2. In der Zwischenzeit die Milch in einen Topf gießen, Zucker, Honig, Rum, Vanillezucker und die geriebene Schale einer halben Zitrone zugeben. Aufkochen, den Mohn einrühren und einkochen lassen. Jetzt die Semmelbrösel dazumischen, das eine lockere Fülle entsteht. Danach von der Kochplatte nehmen und abkühlen lassen.

3. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Backblech mit Papier belegen.

4. Die Äpfel schälen, vierteln, Kerngehäuse entfernen und in schmale kleine Scheiben schneiden. Mit dem Saft einer Zitrone beträufeln und die Rosinen untermengen. Zur abgekühlten Fülle geben und verrühren.

5. Jetzt den Teig so dünn wie möglich ausrollen. Auf ein bemehltes Tuch legen und mit den Händen so dünn wie möglich ausziehen.

6. Etwa auf zwei Drittel des Teiges die Fülle auftragen, den Rand frei lassen. Mithilfe des Tuches einrollen. Auf das Backblech legen und mit dem verquirlten Ei bestreichen.

7. Im Backofen zirka 50 Minuten backen.

Tipp

Den Apfel-Mohnstrudel mit Staubzucker bestäuben und genießen. Wer keine Rosinen mag kann diese selbstverständlich weglassen.