

# 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	<a href="#">Salz</a>
125 ml	Wasser (lauwarm)
0.5 TL	Essig

### für die Fülle

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