



# APFEL-GERMSTRUDEL MIT NÜSSEN

## ZUBEREITUNG

1. Für den Teig Mehl versieben. Milch leicht erwärmen, Trockengerm, Kristallzucker und Eidotter begeben, glatt rühren, bis sich der Zucker und der Trockengerm aufgelöst haben, und zum Mehl geben. Zum Schluss Salz, Vanillezucker, abgeriebene Zitronenschale sowie das Kronenöl mit feinem Buttergeschmack begeben und mit einem Kochlöffel, Knethaken oder mit der Küchenmaschine zu einem glatten Teig kneten. Teig ca. 30 Min. rasten lassen.
2. Für die Walnussfülle geriebene Walnüsse, Semmelbrösel und Zimt vermischen. Milch mit Kristallzucker und der abgeriebenen Zitronenschale aufkochen. Walnussmischung und Rum zugeben und gut durchrühren. Die Fülle auskühlen lassen. Für die Apfelfülle Äpfel schälen, halbieren, Kerne entfernen und die Äpfel in 2 mm dünne Scheiben schneiden. Mit Kristallzucker, Zitronensaft, Rosinen und Zimt vermischen und 10 Min. stehen lassen.
3. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche 2 mm dünn zu einem Rechteck von 40 x 30 cm mit einem Nudelholz ausrollen und mit der ausgekühlten Walnussfülle bestreichen. Die marinierten Äpfel gut ausdrücken und gleichmäßig auf der Fülle verteilen. Das belegte Teigrechteck zu einem Strudel einrollen.
4. Auf ein Backblech mit Papier setzen und mit einem versprudelten Ei bestreichen, nochmals 15 Min. rasten lassen und im vorgeheizten Rohr bei 165 °C auf mittlerer Schiene 30 Min. backen und überkühlen lassen.

## ZUTATEN FÜR 1 STRUDEL

### Germteig:

- 250 g Mehl
- 125 ml Milch
- 1 Packerl Trockengerm
- 1 EL Kristallzucker
- 2 Eidotter
- 1 Prise Salz, 1 Packerl Vanillezucker
- abgeriebene Schale von 1 Zitrone
- 80 ml Kronenöl mit feinem Buttergeschmack

### Walnussfülle:

- 200 g geriebene Walnüsse
- 50 g Semmelbrösel
- 1 Prise Zimt
- 125 ml Milch
- 50 g Kristallzucker
- abgeriebene Schale von 1 Zitrone
- 2 EL Rum

### Marinierte Äpfel:

- 2 große Äpfel
- 3 EL Kristallzucker
- Saft von 1 Zitrone
- 3 EL Rosinen
- 1 Prise Zimt

- 1 Ei zum Bestreichen