

Apfelstrudel

Strudelteig :

320 g Mehl glutenfrei
2 EL Öl
1 Prise Salz
220 ml warmes Wasser
2 TL Psyllium(Flohsamen)
1 Ei

Das Mehl kegelartig auf der Arbeitsfläche häufen-oben einen Krater bilden.
Salz, Öl , EI und nach und nach Wasser dazugeben !

Alle Zutaten zu einem glatten Teig verarbeiten .

Den Teig dünn mit ÖL bestreichen und zugedeckt eine halbe Stunde rasten lassen!
Auf einem Tuch , eine Klarsichtfolie legen , mit Mehl bestäuben und den Teig mit einem Nudelholz ganz dünn ausrollen !

Fülle :

500 g Äpfel
100 g Staubzucker
Zimt
Rum
Rosinen

Äpfel mit der Schale aber ohne Kerngehäuse grob raspeln oder schneiden !
Mit Staubzucker , Rum, Zimt und Rosinen abschmecken.

Butter zerlassen , Zucker und Brösel einrühren.

Den Strudelteig ausrollen und mit der Äpfelmasse und den Butterbrösel belegen.
Den Strudel einrollen und mit Ei bestreichen.



Butterbrösel:

100 g Butter
50 g Zucker
100g glutenfreie Brösel

Auf ein mit Butterpapier belegtes Backblech legen und bei 170 °c 25 min goldgelb backen.
Auskühlen lassen und mit Staubzucker bestreuen.