



Domo Back

HIMMLISCHER **APFELSTRUDEL**

Eines von vielen genussvollen Rezepten für Ihren
RIKA DOMO BACK – viel Freude beim Zubereiten!



ZUTATEN ZUBEREITUNG

Für den Teig:

**250 g Mehl, 1 Prise Salz, 1 Ei,
100 ml lauwarmes Wasser, 20 ml Öl**

Für die Füllung:

**50 g Butter, 100 g Brösel, 120 g Zucker,
etwas Zimt, eine Handvoll Rosinen, etwas
Zitronensaft, 1 kg Äpfel (z.B. Boskop)
blättrig geschnitten, 1 Schuss Rum,
flüssige Butter zum Bestreichen und
Staubzucker zum Bestäuben**

Alle Zutaten für den Teig kneten, bis er sich von den Händen und vom Tisch löst. Eine Kugel formen, mit Öl bestreichen und ca. 1/2 Stunde in einer Schüssel ruhen lassen. Dann in Mehl wenden und auf einem bemehlten Tuch rechteckig ausrollen, mit dem Handrücken hauchdünn ausziehen und mit flüssiger Butter bestreichen. Für die Füllung die Butter in einer Pfanne erhitzen, die Brösel dazu geben und goldbraun rösten. Zimt und Zucker mischen. Butterbrösel, Zimt-Zucker, Rosinen, Zitronensaft und die Äpfel mit einem Schuss Rum vermengen.

Den ausgezogenen Teig mit der Fülle bestreuen und mithilfe des Tuches vorsichtig einrollen. Den Strudel mit Butter bestreichen und bei 180° C in Ihrem RIKA DOMO BACK ca. 1/2 Stunde backen. Nach dem Backen mit etwas Butter beträufeln und ca. 30 Minuten ruhen lassen.