

Zubereitung

Die Hefe mit dem Puderzucker und der kalten Milch kurz vermischen, dann das Mehl, Prise Salz, Butter und 2 Eigelb vermengen und mit dem Hefegemisch rasch zu einem Teig verarbeiten. (Ich mach das mit der Küchenmaschine)

Den Teig in einen Gefrierbeutel geben - gut verschließen und über Nacht (12-24 Stunden) im Kühlschrank rasten lassen.

Am nächsten Tag den Teig ca. 15 Min. vor Verarbeitung aus dem Kühlschrank nehmen.

Das Backrohr auf 170 Grad Heißluft vorheizen.

Für die Fülle die Äpfel schälen und vierteln, Kerngehäuse entfernen und blättrig schneiden und mit etwas Zitronensaft beträufeln. Dann mit Zimt, Zucker, Speisestärke, Rum und evtl. Rosinen vermischen.

Den Teig in zwei Hälften teilen und jede Hälfte zu einem Rechteck von ca. 25 x 35 cm ausrollen, die Ränder rundherum gerade schneiden.

In der Mitte jeweils die Hälfte der Apfelfülle der Länge nach auftragen (ca. 8 cm breiter Streifen) und dann links und rechts auf dem verbliebenen Teig schräg Streifen einschneiden und diese dann abwechselnd über die Fülle legen (ich kann das leider nicht besser beschreiben - aber man sieht es bei meinem Rezeptbild).

Die fertigen Strudel auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben - mit Eigelb/Milchgemisch bestreichen und bei 170 Grad ca. 30-40 Min. backen - die Backzeit richtet sich nach dem eigenen Backrohr!

Nach dem Auskühlen mit Puderzucker-Vanillezuckergemisch überzuckern!

Dieser Kuchen schmeckt frisch am besten - er lässt sich aber auch einfrieren (dann aber wieder kurz aufbacken - 10 Min. bei 150 Grad - nach dem Auftauen)

Aufgabenstellung:

Stelle als Tabelle eine Liste der Gegenstände und Lebensmittel zusammen, die gebraucht werden!