



Germteig Apfelstrudel

Zubereitung

Mehl in eine Schüssel sieben, mit dem Trockengerm mischen, die restlichen Zutaten dazugeben und zu einen glatten Teig kneten. Den Teig nicht gehen lassen sondern sofort ausrollen.

Für die Fülle die Äpfel schälen und fein hobeln, mit etwas Zucker und Zimt mischen. Die Fülle auf den ausgerollten Teig verteilen und aufrollen. Den Strudel auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen, mit Eigelb bestreichen und bei 180 Grad ca. 40 Minuten backen.

Noch heiß in Stücke schneiden und mit Staubzucker bestäubt servieren.

Das Rezept (mit Foto) stammt von BONAfamilie-Fan Petra Barth.

Zutaten

300 g Mehl

1 Packung Trockengerm

35 g BONA Pflanzenöl

30 g Zucker

1 Ei

120 ml Milch

Fülle:

3 Stück Äpfel

Zucker und Zimt