KIKKOMAN

Apfelstrudel

ZUTATEN

2 Portion(en)

Zutaten für den Strudelteig

250 g	Weizenmehl
70 ml	warmes Wasser
25 ml	neutrales Pflanzenöl
1 EL	heller Essig
2 EL	Kikkoman natürlich gebraute Bio-Sojasauce

Zutaten für die Brösel

100 g	Kristallzucker
200 g	Semmelbrösel
125 g	Butter

Zutaten für die Füllung

1,5 kg	saure Äpfel
2 TL	Zimt
1	Pkg. Vanillezucker
	Saft von 1 Zitrone
1 EL	Kikkoman natürlich gebraute Bio-Sojasauce
100 g	Rosinen
50 ml	Rum

Zum Servieren

100 g	Butter

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Zubereitung für den Strudelteig:

1. Alle Zutaten vermischen und ca. 10 Minute zu einem Teig kneten. Den Teig zu einer Kugel (oder 2 Kugeln) formen, mit Öl bestreichen und mit Frischhaltefolie zudecken. Den Teig mindestens 1 Stunde bei Raumtemperatur ruhen lassen.

Schritt 2

Zubereitung für die Füllung:

1. Butter in einer Pfanne schmelzen. Zucker und Semmelbrösel dazugeben, goldbraun rösten.
2. Äpfel schälen und entkernen. Mit einer Reibe grob reiben. Mit Sojasauce, Zitronensaft, Zeste, Zimt und Vanillezucker vermischen.

Schritt 3

Zubereitung des Strudels:

1. Backofen auf 220°C Ober/Unterhitze vorheizen. Restliche Butter schmelzen. Backblech mit Backpapier vorbereiten, einfetten.
2. Arbeitsoberfläche leicht bemehlen. Den Strudelteig mit dem Nudelholz so dünn als möglich ausrollen.
3. Ein Geschirrtuch nehmen, gut bemehlen. Den Strudelteig mit dem Handrücken sanft auseinanderziehen zu einem Rechteck. Der

Strudelteig soll „Zeitungspapier-dick“ sein.

4. Dicke Teigränder abschneiden, Teig auf das Geschirrtuch legen.
5. Den Strudelteig großzügig mit Butter bestreichen. Den Teig mit Bröseln bestreuen. In der Mitte die Äpfel legen. Rosinen und Rum verteilen.
6. Die linke und rechte Teigseite ca. 5 cm einschlagen. Mit dem Geschirrtuch aufrollen.
7. Auf das Backpapier legen, mit Butter bestreichen.
8. Zirka 40 Minuten backen, bis der Strudel goldbraun ist. Nach 20 Minuten nochmals mit Butter bestreichen.