

Vienna Apfelstrudel

Toplam 150 dk

Hazırlama 60 dk · Pişirme 35 dk

8 kişilik

Zor

~360 kcal

Açılış 12/10

Apfelstrudel, ince çekilmiş hamuru elma, kuru üzüm, tarçın ve tereyağı ile karıştırılarak pişiren Viyana tatlısıdır.

Malzemeler

- 350 gr Un
- 1 adet Yumurta
- 2 yemek kaşığı Sıyağ
- 6 adet Elma
- 0.5 su bardağı Kuru üzüm
- 1 su bardağı Ekmek kırıntısı
- 90 gr Tereyağı
- 1 tatlı kaşığı Tarçın
- 0.5 su bardağı Toz şeker
- 1 yemek kaşığı Limon suyu
- 0.5 çay kaşığı Tuz

Yapılış

- Un, yumurta, sıyağ, tuz ve 0.75 su bardağı suyla esnek hamur yoğurun.
- Hamuru 30 dakika örtülü dinlendirin.
- Elmayı ince dilimleyip kuru üzüm, tarçın toz şeker ve limon suyuyla karıştırın.
- Ekmek kırıntılarını tereyağın yarısında 5 dakika kavurun.
- Hamuru bez üzerinde ince açın, kalan tereyağıyla yağlayın.
- Ekmek kırıntılarını ve dilimlenmiş hamurun üzerine yayın, bez kaldırmak için sarın.
- Strudeli 190°C fırında 25-35 dakika kadar pişirin.

PÜF NOKTASI

Hamuru dinlendirmek gluten ağrıya sebep olur ve kağınceliğinde açmayı kolaylaştırır.

SERVIS ÖNERİSİ

Pudra şekeri ve hafif çirpikle süsleme ile 11 servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta