



Apfelstrudel Ingredienser 4 portioner

0,5 l vetemjöl
1 nypa salt
1 st ägg
olja
florsocker
1,25 dl vatten

Fyllning:

80 g russin
2 msk ljus rom
100 g smör
1,5 dl skorpmjöl
1,5 kg äpplen, syrliga
80 g nötter
1,5 dl socker
kanel
pressad citron

Tillagning

1. Arbeta ihop mjöl, salt, ägg, olja och ljummet vatten till en smidig deg. Låt degen vila i 30 minuter. Lägg den sedan på en mjölad handduk, kavla ut den och pensla med olja.
2. Mjöla in händerna väl, för försiktigt in dem under degen och dra den varsamt utåt tills den är mycket tunn. Skär bort de tjocka degkanterna och spara dem.
3. Droppa rommen över russinen. Rosta skorpmjölet i lite smör och strö det över degen.
4. Skala äpplen, kärna ur dem och skiva dem tunt. Blanda dem med russin, nötter, socker, kanel och citronsaft och fördela blandningen över degen.
5. Rulla ihop allt till en tjock rulle, vik in degändarna och tryck ihop dem. Dekorera ovansidan med degresterna (från utkavlingen) och plocka rullen med en gaffel.
6. Värm upp ugnen till 180 grader. Smält resten av smöret. Lägg rullen på en smörad plåt, pensla den med smör och grädda 30–45 minuter i ugn; pensla då och då med smält smör.
7. Tag ut apfelstrudeln, skär den i smala portionsbitar, pudra över florsocker och servera medan den fortfarande är varm.