

- das restliche m. Rahm bestreichen
- Apfel auf d. Teig verteilen  
Zucker u. Zimt darüber und aufrollen
- In die Form geben u. ca.  $\frac{1}{2}$  Std. bei  $200^\circ$  backen
- dann die restliche zerl. Butter drüber streichen und nochmals weiter backen bis er eine schöne braune Farbe hat.
- kurz vor dem der Strudel fertig ist, ca.  $\frac{1}{4}$  l kochende Milch darüber gießen.
- Einziehen lassen u. fertig ist der gute Strudel!

## Apfelstrudel Fam. Ecker

Teig: 250 g Mehl  
etwas Salz  
2 Eßl. Öl  
1 Schuß Apfelessig  
1 Ei  
lauw. Wasser nach Bedarf

Füllung: Apfel

Butterschmalz	zerlaufene Landbutter
1. d. Form	Rahm
	Zucker, Zimt

- Strudelteig herstellen
- in 3 Teile trennen
- jeder Teil mit Öl einreiben
- ca.  $\frac{1}{2}$  Std. zugedeckt bei Wärme ruhen lassen.
- dann ausziehen u. auf ein bemehltes Tuch legen.
- die Ränder mit zerl. Butter bestreichen