

# 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

## Yapılı

- 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 süzme ile 11 servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta