

Apfelstrudel

Zutaten für den Teig:

500 g	Mehl
200 g	Zucker
250 g	Margarine
1	Päckchen Backpulver

Zutaten für den Belag:

1 kg	Äpfel
2	Päckchen Vanillinzucker
30 g	geraspelte Mandeln
100 g	Sultaninen

Experimentiervorschrift:

Knetteig in 2 Hälften teilen, auf einem Küchentuch ausrollen. Äpfel darauf verteilen, Vanillinzucker, Mandeln, Sultaninen darüber geben, zusammenrollen, Enden andrücken. Auf gefettetem Blech bei 200°C ca. 45 min. backen.