

Weißmohn - Apfelstrudel

Zutaten Teig:

150g Butter
250g glattes Mehl
200g Magertopfen
Prise Salz

Zutaten Fülle:

1kg Äpfel
8 EL gequetschter Weißmohn
5 EL fertig geröstete Brösel
4 EL Kristallzucker (Je nach Süße der Äpfel)
1 TL Vanillezucker, etwas Zitronensaft, Rosinen
1 TL Zimt

1 Eidotter und etwas Milch zum Bestreichen

Zubereitung:

Das gesiebte Mehl mit der in kleine Stücke geschnittenen Butter kurz abbröseln, Topfen und Salz dazu und rasch zu einem Teig kneten. Im Kühlschrank am besten über Nacht rasten lassen.

Fülle:

Die Äpfel schälen, entkernen, grob raspeln und mit etwas Zitronensaft marinieren.

Den Teig rechteckig ausrollen und auf ein Backpapier legen.

Die Äpfel in die Mitte geben - Brösel, Zucker, Vanillezucker, Zimt, Rosinen und Weißmohn gleichmäßig auf der Apfelfülle verteilen.

Die Teigränder mit Wasser bestreichen und den Teig jeweils zur Mitte hin umklappen. Mit einer Dotter-Milchmischung bestreichen und bei 180 Grad Heißluft 40 Minuten backen.

Abzuckern und am besten lauwarm essen, schmeckt aber kalt auch sehr gut.