

Apfel – Spekulatiusstrudel

Saftige Apfelfüllung mit aromatischem Spekulatius umhüllt von dünnem Strudelteig!

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei, milchfrei siehe Tipp



Für einen Apfel – Spekulatiusstrudel

Für den Strudelteig:

150g helle glutenfreie Mehlmischung (ich verwende Mix Brot von Schär)

1 TL Flohsamenschalenpulver

1 Ei

1 Prise Salz

90ml lauwarmes Wasser

Für die Füllung:

650g Äpfel

100g glutenfreier Spekulatius

20g Butter (ggf. laktosefrei)

1 TL Zimt oder Lebkuchengewürz

40g Zucker

2 P. Vanillezucker

50g Rosinen

2 EL Rum

40g gehackte und geröstetet Haselnüsse

Zum Bestreichen und Bestäuben:

100g zerlassene Butter (ggf. laktosefrei)

2 EL Puderzucker

1. Das Mehl in eine Schüssel sieben, gemahlene Flohsamenschalen, Ei und Salz zugeben. So viel Wasser zufügen bis ein glänzend glatter Teig entsteht. Der Teig soll sich schön mit den Händen kneten lassen. Den Teig in Folie wickeln und ruhen lassen bis die Füllung hergestellt ist.

2. Rosinen mit Rum marinieren.

3. Spekulatius in einen Gefrierbeutel füllen und mit Hilfe eines Nudelholzes fein zerbröseln.

4. Die Äpfel schälen, entkernen, in Spalten schneiden und dann in kleine Scheibchen. Mit Zimt, Zucker und marinierten Rosinen mischen.

5. Ein großes Tuch mit glutenfreiem Mehl bestäuben. Den Teig durchkneten und anschließend auf dem Tuch möglichst groß und dünn (etwa 40x45cm), zu einem Rechteck ausrollen. Mit etwas zerlassener Butter dünn bestreichen.

6. Spekulatiusbrösel, Apfelmischung und gehackte Haselnüsse auf den Teig gleichmäßig verteilen.

7. Den Teig mit Hilfe des Tuches, zuerst links und rechts die Seiten einschlagen, dann von der Längsseite her vorsichtig aufrollen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Mit Butter bestreichen.

8. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Ober- und Unterhitze, auf mittlerer Schiene) etwa 40 – 50 Minuten backen. Sobald der Apfelstrudel zu bräunen beginnt, nochmals mit Butter bestreichen.

9. Den Strudel vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Milchfrei – Tipp: Pflanzenmargarine anstatt Butter verwenden.

