

QUITTEN-APFELSTRUDEL

Zutaten (2 Strudel)

TEIG

250 g Weizenmehl
1 Ei
2 EL Rapsöl
100 ml Wasser
1 Prise Salz

BELAG

750 g Quitten
750 g Äpfel
1 Handvoll Rosinen
1 Pkg, Vanillezucker
Zimt
50 g gemahlene Haselnüsse

1 Ei zum Bestreichen



Zubereitung:

1. Für den Teig alle Zutaten in einer Schüssel vermengen und anschließend mit den Händen auf der Arbeitsfläche zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Diesen zu einer Kugel formen, mit Öl bestreichen und im Kühlschrank ca. 30 min. rasten lassen.
2. In der Zwischenzeit die Füllung zubereiten. Dafür die Quitten schälen, vierteln oder achteln, das Kerngehäuse entfernen und blättrig schneiden.
3. Die Quitten in einem Topf mit einem Schuss Wasser ca. 10 min. dünsten.
4. Die Äpfel schälen und ebenfalls blättrig schneiden und mit den gedämpften Quitten und einer Handvoll Rosinen sowie Vanillezucker und Zimt vermengen.
5. Den Strudelteig in zwei Teile teilen und jeweils auf einem Strudeltuch ausrollen und ausziehen.
6. Die Haselnüsse in einer beschichteten Pfanne ohne Öl/Fett rösten und kurz abkühlen lassen.
7. Auf die unteren 2/3 des ausgezogenen Strudelteiges die Hälfte der Haselnüsse verteilen und darauf die Hälfte der Quitten-Apfelfüllung verteilen.
8. Den Strudelteig links und rechts etwas einschlagen und mit Hilfe des Strudeltuchs von unten nach oben aufrollen. Mit der anderen Teighälfte genau so verfahren.
9. Die Strudel mit einem verquirltem Ei bestreichen und im vorgeheizten Backofen bei 200°C Heißluft ca. 30 min. backen.