

Apfelstrudel

Zutaten: 200gr Butter

150gr Staubzucker

1 Teelöffel Honig

3 Eier

325gr Mix C von Dr. Schär

Zitronenschale

Msp. Vanillezucker

½ Packung Backpulver

Zubereitung:

Die Butter sehr schaumig rühren und nach und nach Zucker und Eier dazugeben. Dann die restlichen Zutaten dazugeben und vorsichtig unterheben. Den Teig für 3 ½ Stunden in den Kühlschrank geben.

In der Zwischenzeit Äpfel schälen und entkernen, in kleine Scheiben schneiden und mit Zucker, Sultaninen, Rum, Zimt und Zitronenschale mischen.

Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und ausrollen! Das Backrohr vorheizen.

Die Apfelfülle auf dem Teig geben und den Teig einschlagen. Den Strudel mit verquirlten Ei bestreichen und im Backrohr backen.

Backtemperatur: 170 Grad

Backzeit: 45 Minuten

Gemüsestrudel

Zutaten: 100gr Butter

180gr Topfen

150gr Mix B von Dr. Schär

Salz

Zubereitung:

Butter in kleinen Würfel schneiden und in einer Schüssel zusammen mit Topfen, Mehl und Salz rasch zu einem Teig verkneten.

Den Teig in Klarsichtfolie wickeln und im Kühlschrank etwa 1 Stunde kalt stellen.

Zucchini, Karotten, Fenchel, Peperoni, Bohnen in kleine Würfel schneiden und mit Zwiebel in Öl weich dünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und ausrollen. Mozzarellascheiben und Gemüse darauf gleichmäßig verteilen, den Teig einschlagen und mit verquirlten Ei einstreichen. Den Strudel im vorgeheizten Backrohr backen.

Backtemperatur: 180Grad

Backzeit: 25 Minuten