

[SMOKED APFELSTRUDEL]

Auf jeder Hütte ist Apfelstrudel – mit Sahne, mit Vanillesoße oder einfach pur – ein echtes Highlight..

Zutaten für den Teig

- ✦ 200 g Zucker
- ✦ 250 g Butter, weich
- ✦ 500 g Mehl
- ✦ 2 Eier
- ✦ ½ Pkg. Backpulver
- ✦ ½ Pkg. Vanillezucker

Zutaten für die Füllung

- ✦ 4 Äpfel, süß-säuerlich (Sorten Elsat, Pinova, Pink Lady)
- ✦ ½ Zitrone, unbehandelt, Saft und Abrieb
- ✦ 100 ml Rum
- ✦ 50 g Semmelbrösel
- ✦ 20 g Sultaninen
- ✦ 10 g Pinienkerne
- ✦ ½ TL Zimt
- ✦ 60 g Zucker
- ✦ 1 Ei (zum Bestreichen)
- ✦ Staubzucker



Teigzubereitung

- 1_ Zubereitung Teig: Vermische alle Zutaten und knete einen Teig. 2. Rolle den Teig ca. 5 mm dick und 40 x 50 cm groß aus.

Zubereitung

- 1_ Bereite den Grill für indirekte Hitze auf 180 °C vor.
- 2_ Schneide die Äpfel in dünne Scheiben und lege sie in die indirekte Zone. Gib eine Handvoll Apfelchips auf die Kohle und schließe den Deckel.
- 3_ Hole die Apfelscheiben nach 5–10 Minuten raus und vermische sie mit den anderen Zutaten.
- 4_ Gib die Füllung in die Mitte des Teiges und schlage den Teig ein.
- 5_ Lege den Strudel in die indirekte Zone des Grills und bestreibe ihn mit dem Ei.
- 6_ Nach ca. 25–30 Minuten kannst du den Strudel vom Grill nehmen, mit Staubzucker bestreuen und servieren.

Rezeptinformationen:

Vorbereitung:

0 Stunde 15 Minuten

Zubereitung:

0 Stunden 35-40 Minuten

Schwierigkeit:

Leicht

Methode:

Direkt

