



KANOWMÜHLE
SPREEWALD

Rezepte



ZUTATEN

Für den Teig:

- 200 g Mehl (Weizen, Dinkel-oder Roggen)
- 50 g Mandelmehl der Kanow Mühle
- 1 Ei
- 1 Prise Salz
- 20 ml Haselnussöl der Kanow Mühle
- 100 ml lauwarmes Wasser

Arbeitszeit: ca. 2,5 Std.: Backzeit ca. 50 Min., Ruhezeit 2x30 Min.

Schwierigkeitsgrad: normal

Für die Füllung:

- 100 g Kürbiskernmehl der Kanow Mühle
- 50 g Butter
- 140 g Rohrohrzucker
- 20 g Zimt
- 150 g Rosinen
- Saft einer halben Zitrone
- 3-4 große geschälte Äpfel
- 1 Schuss Rum
- Puderzucker zum Bestreuen
- flüssige Butter zum Bestreichen
- Kürbiskernöl der Kanow Mühle zum Verfeinern

HINWEIS: Alternative zur Butter: Kokosöl der Kanow Mühle

ZUBEREITUNG

Zubereitung Teig:

Alle Zutaten vermischen und zu einem lockeren Teig kneten. Aus dem Teig eine Kugel formen und außen noch mal mit Haselnussöl bestreichen. Teig 30 Minuten ruhen lassen. Anschließend den Teig hauchdünn ausrollen und mit der flüssigen Butter bestreichen. Alternativ zur Butter kann Kokosöl verwendet werden.

Zubereitung Füllung:

Die Butter in der Pfanne erhitzen und das Kürbiskernmehl kurz darin anrösten. Zucker mit dem Zimt vermischen. Anschließend die Butterbrösel, den Zitronensaft, die kleingeschnittenen Apfelstücke und den Rum dazugeben und alles nochmals gut durchmischen.

Den Teig mit der Füllung bestreichen und alles zu einer Rolle zusammen rollen. Den Strudel auf ein gefettetes Backblech legen und 50 Minuten bei 180°C im Umluftbackofen backen. Den fertig gebackenen Apfelstrudel mit der erwärmten Butter bestreichen und danach noch ca. 30 Minuten ruhen lassen. Anschließend den Apfelstrudel mit Puderzucker bestreuen.

Kurz vor dem Verzehr noch Kürbiskernöl über den servierten Strudel geben - das ist das i-Tüpfelchen!

Glück zu! - Ihr Ölmüller