

Apfelstrudel (6 Stück)

Zutaten für den teig

450g Mehl
100 -125g Margarine
1 Prise Salz
¼ Liter Milch Gemisch mit ¼ L Wasser

Aus den oben genannten Zutaten einen Knetteig machen (gut fest)

Zutaten

3 große Äpfel
Zucker
Rosinen
Ein wenig Milch
Ein wenig Margarine

Zubereitung

Auf bemehlter Fläche 6 Rechtecke (ca. 20 - 30 cm) dünn ausrollen. Äpfel waschen schälen, in Spalten schneiden und gleichmäßig auf den Teigplatten verteilen. Oben und unten ein wenig frei lassen. Etwas Zucker darüberstreuen und ein paar Rosinen darauf verteilen. Aufrollen.

In eine hohe Pfanne etwa 1/2 cm hoch Milch gießen, 1 Esslöffel Zucker und etwas Margarine dazugeben und alles erwärmen. Die Strudel mit der Öffnung nach unten hineinlegen.

Backen bei 175 ° - 195 ° (Ofen vorheizen) ca. 30 Minuten.

Chaussons au pommes (6 parts)

Ingrédients pour la pâte

450g de farine
100 -125g Margarine
1 pincée de sel
¼ L de lait mélanger avec ¼ L d'eau

Former une boule de pâte en mélangeant les ingrédients ci-dessus.

Ingrédients

3 grande Pommes
Sucre
Raisins secs
Un peu de lait
Une noix de margarine

Préparation

Sur un plan fariné, étaler la pâte au rouleau assez fine et former 6 rectangles de (20 - 30 cm). Laver et éplucher les pommes, couper celles-ci en quartiers puis en tranches et les répartir sur les morceaux de pâte en prenant soin de laisser un espace en haut et en bas. Saupoudrer d'un peu de sucre et ajouter quelques raisins secs. Former des petits rouleaux.

Dans un plat avec des rebords assez haut verser environ ½ cm de lait, 1 cuillère à soupe de sucre, une noix de margarine et faire chauffer. Déposer les chaussons avec la fermeture vers le bas.

Faire cuire au four thermostat 175° - 195° pendant 30 minutes.