

Apfel-Bohnen-Strudel



Meine Oma hat die besten Strudel gebacken. So richtige, meine ich: Selber Strudelteig gemacht, ihn so weit ausgezogen, dass ein halbes Leintuch („Strudeltuch“) damit bedeckt war und ihn mit leckeren Dingen gefüllt. Zwei Klassiker waren Apfelstrudel und Bohnenstrudel. Beide (leicht variierten) Rezepte sind in diesem Blog bereits gepostet worden. ABER – und jetzt kommt's – einen Strudel hat sie dann mit Apfel UND Bohnen-Fülle gemischt. Köstlich! Lasst euch überraschen!

Für 2 Strudel (eine Packung Fertig-Dinkel-Strudelteig) **4 Äpfel** schälen und klein schneiden, mit einem Löffel **Rohrohrzucker**, **Zimt** und **gemahlene Nüssen** oder Mandeln (ca eine halbe Tasse; darf aber auch mehr sein) vermischen und dann eine große (800ml) Dose **Bohnen** (abgetropft und gespült) dazugeben und mit **Piment** (Neugewürz) abschmecken.

Diese gut vermischte Masse in die Strudelblätter füllen und bei ca 190 Grad eine halbe Stunde lang backen.