

**Mujer de 19 años**

**País de origen: Austria**

**Lengua Materna: Alemán**

**Primera lengua extranjera aprendida: Inglés**

**Otras lenguas que ha estudiado: Francés**

**Estudios realizados de español: unos meses en Universidad en España**

**Texto 1/1**

**Tipo 1**

**APFELSTRUDEL**

**INGREDIENTES**

**PARA LA MASA:**

125 g de harina

sal

1/16 l de agua

½ cucharra de aceite

**PARA EL RELLENO:**

¾ kg de manzanas acídas

60-80 g de azúcar

canela en polvo

uvas pasas

avellanas ralladas

250 g Quark de Danone

**PARA UNTAR:**

leche

azúcar

mantequilla

#### PARA SERVIR:

ázucar glas

nata

hielo de vainilla

#### MODO DE PREPARACIÓN

Se pone la harina en un tablón y se hace un hoyoito en el centro. Al dentro se ponen las otras ingredientes y todo se mezcla con un cuchillo hasta que se produzca una masa blanda. Para que esté completamente lisa amaselo bastante bien. Después tiene que reposar tapada unos treinta minutos. No olvide de echarla un poco de harina para que no pegue.

Entonces la masa se extiende con un rodillo. Cuando tenga el tamaño de un plato, se unta un poco con aceite y se alarga con el dorso de la mano en un trapo con harina hasta que esté finísimo y tenga la forma de un rectángulo.

Para los cocineros menos aficionados se recomienda comprar la masa lista en el Corte Inglés.

Para el relleno se pelan las manzanas y se rallan con un rallador. Echelas el azúcar, las pasas y las avellanas y sazone todo con canela. Al gusto puede añadirse también un poco de cáscara de limón.

Antes de colocar el relleno en la masa, untela con el quark para que el Strudel sea más jugoso. Ahora hay que añadir el relleno, y la masa se enrolla en forma de un brazo de gitano.

En cuanto el Apfelstrudel esté untado con una mezcla de leche, azúcar y mantequilla derretida, ponlo en el horno y hazlo aproximadamente 45 minutos con 200° - 220° grados.

Espolvoree el Strudel listo con azúcar glas y sirvalo cuando todavía esté caliente con nata batida o con hielo de vainilla -y verá- en cuanto esté en la mesa, ya estará desaparecido.

**¡QUÉ APROVECHE!**