

# \* Яблочный штрудель

Der Apfelstrudel



# \* Штрудель - это...

- \* десерт (рулет) австрийского происхождения из тонкого бездрожжевого теста;
- \* в переводе с немецкого языка - «вихрь», «водоворот».



# \* Штрудель - это...

- \* национальное блюдо сразу нескольких стран Австрии, Германии, Венгрии и Чехии;
- \* тончайшее тесто;
- \* разнообразие начинок;
- \* лучший десерт к чаю и к кофе.





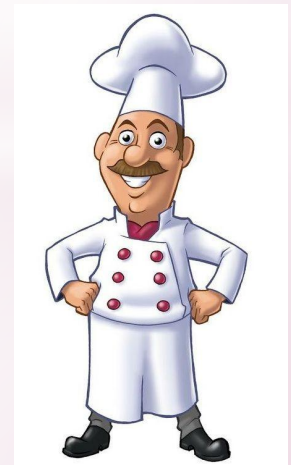
## Тесто

- \* Мука – 300 г;
- \* Соль – 10 г;
- \* Вода – 180 мл;
- \* Подсолнечное масло – 80 г;
- \* Яйца – 3 шт.

## Начинка

- \* Яблоки – 6-7 штук (небольшого размера);
- \* Сок половины небольшого лимона;
- \* Грецкий орех – 100 г;
- \* Изюм – 100 г;
- \* Сахар – 200 г.

# \* Ингредиенты









\* Приятного аппетита!

