

SHTRUDEL AUX POMMES ET AU SHTRAYZEL (façon crumble)

Pour 8 personnes :

Pour le fond de gâteau : prendre une pâte à gâteaux roulés

Pour la farce :

- 1 kg de pommes acides
- 150 g de sucre en poudre
- 2 cuillères à soupe de confiture d'abricots
- 125 g de noix écrasées
- 1 à 2 cuillères à café de cannelle
- 1 cuillère à soupe d'huile ou de beurre fondu
- 125 g de raisins secs
- 4 cuillères à soupe de chapelure ou de farine de matsè

Pour le shtrayzel :

- 100 g de beurre
- 100 g de farine
- 50 g de sucre en poudre
- un peu de cannelle (facultatif)



Eplucher les pommes et les couper en petits morceaux.
Les mélanger avec le sucre, la confiture, les noix écrasées, la cannelle, l'huile ou le beurre, les raisins secs et la farine de matsè.
Aplatir au rouleau à pâtisserie la pâte pour gâteaux roulés.
Graisser un moule avec un peu de beurre et y étaler cette pâte.
La faire un peu cuire au four jusqu'à ce qu'elle prenne une légère couleur.
Sortir du four et poser dessus la préparation aux pommes.
Séparément, préparer le shtrayzel en prenant entre les mains la farine, le sucre, la cannelle et le beurre ramolli.
Avec les doigts travailler jusqu'à ce que le mélange soit friable.
L'émietter sur le dessus des pommes.
Mettre au four pendant 30 mn environ.

עפל שטרודל מיט אַ שטרייזל

פֿאַר 8 מענטשן :

צום אונטן פֿון קוכן : אויסקנעטן אַ טייג פֿאַר געוויקלטע קוכנס.

צום שטרייזל :

צום פֿילעכץ :

- 1 קג זויערע עפל
- 150 גר מעלצוקער
- 2 גרויסע לעפֿל מאַרעלן אינגעמאַכטס
- 125 גר צעריבענע ניס
- 1 אַדער 2 קאַווע לעפֿעלעך צימרינג
- 1 גרויס לעפֿל בוימל אַדער צעגאַנגענער פוטער
- 125 גר ראַזשינקעס
- 4 גרויסע לעפֿל רייבברויט אַדער מצה מעל
- 100 גר פוטער
- 100 גר מעל
- 50 גר מעלצוקער
- אַ ביסל צימרינג (לויטןגעשמאַק)

אויסשילן די עפל און זיי צעשניידן אויף קליינע שטיקעלעך.
זיי אויסמישן מיטן צוקער, דאָס אינגעמאַכטס, די ניס, דעם צימרינג,
דעם בוימל אַדער דער פוטער, די ראַזשינקעס און דער מצה מעל.
פֿאַרפלאַטשיקן מיטן וואַלגעהאַלץ דאָס טייג פֿאַר געוויקלטע קוכנס.
אינשמיירן אַ פֿאַרעם מיט אַ ביסל פוטער און אַריינלייגן דאָס טייג.
אַריינשטעלן אין באַקאוויין, ביז עס ווערט אַ ביסל טינקעלער.
אַרויסנעמען פֿון אויבן און אויסלייגן דערויף דעם רעצעפט מיט די עפל.

צוגרייטן באַזונדער דעם שטרייזל : נעמען אין די הענט די מעל, דעם צוקער,
דעם צימרינג און די ווייכע פוטער. עס באַאַרבעטן מיט די פֿינגער
ביז דאָס געמיש זאָל ווערן קרוכלע.
עס צעברעקלען איבער די עפל.
צושטעלן אין אויבן אויף אַן ערך 30 מינוט.