

美味DIY

維也納蘋果卷

Apple Strudel

材料：

麵皮

| | |
|----|--------|
| 麵粉 | 100g |
| 鹽 | 1/4 茶匙 |
| 牛油 | 25g |
| 水 | 50g |

餡料

| | |
|-------|------|
| 蘋果 | 2 個 |
| 黃糖 | 30g |
| 核桃碎 | 15g |
| 蛋糕碎 | 30g |
| 酒 | 1 湯匙 |
| 玉桂粉 | 1g |
| 檸檬汁及皮 | 少許 |
| 麵飽糠 | 50g |
| 提子乾 | 30g |

做法：

- (1) 將麵皮所有材料搓勻，用保鮮紙包 鬆弛 20 分鐘後用。
- (2) 蘋果切片，與餘下所有材料撈勻即成餡料。
- (3) 麵糰用木棍輾薄及用手拉薄。
- (4) 掃溶牛油於麵皮上，放上麵飽糠及餡料。
- (5) 用保鮮紙將所有材料卷起，放掃油盆上用 220 度約焗 15 分鐘。

鳴謝：本食譜由專業烘焙提供

<http://www.rthk.org.hk/elearning/dessert/>

香港電台網上廣播站 e-Learning 網頁《美味 DIY》，聯同本港 15 間烹飪學校，在網上免費教大家製作約 40 款美味的食品。網上有食譜、整個製作過程的短片、還有導師的「一分鐘錦囊」，讓你在家中輕輕鬆鬆做出美味的食品。