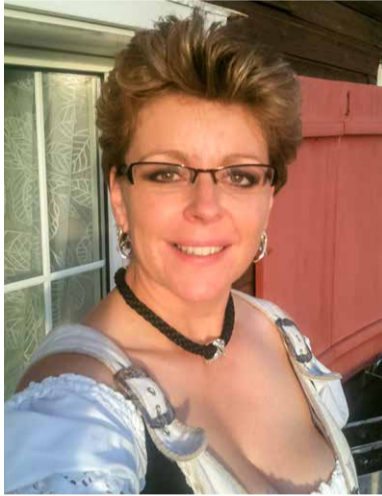


Die Arvenbüeler Post

ZEITSCHRIFT FÜR ALLE, DIE DIE RUHE HÖREN WOLLEN



Wichtiger denn je sind die Ruhepausen für den Körper. Die Zeiten werden immer hektischer und der Druck immer grösser. Gönnen Sie sich und Ihrem ausgelaugten Körper ab und zu eine Verschnaufpause und tanken Sie die nötige Energie. **Barbara Rüedi** freut sich darauf, mit Ihnen den Kraftort Amden zu teilen. Erleben Sie die kraftvolle Energie.

Editorial

Verrücktes Weltgeschehen... Es ist kaum in Worte zu fassen, was in letzter Zeit alles passierte.

Liebe Gäste, auch wenn alle diese Nachrichten nicht spurlos an mir vorbeigehen, versuche ich doch immer wieder, sie von mir zu weisen. Ich kann die nötige Kraft nicht aufbringen, so viele schlechte Nachrichten zu verarbeiten. Im Gegenteil – sie rauben mir meine Energie, die ich brauche, um im Arvenbüel eine gute, positive Atmosphäre zu schaffen. Ich fühle mich dazu verpflichtet. Denn egal, ob Sie Zeitung lesen, zum Friseur gehen, einen Einkaufsbummel machen, bei Nachbarn zum Kaffee eingeladen sind oder auf der Strasse einen kleinen Schwatz halten: Die Themen haben alle etwas gemeinsam – sie sind negativ! Jeder jammert, meckert, flucht und schimpft. Ich versuche ganz bewusst, genau dies nicht zu tun und Ihnen so eine angenehme, gemütliche und „sorglose“ Zeit im Arvenbüel zu schaffen. Auch wenn es vielleicht nur ein paar Stunden oder Minuten sind. Ich wünsche Ihnen viele positive Momente!

Herzlichst Ihre

Barbara Rüedi
barbara.ruedi@arvenbuel.ch

Note 5,7 beim „Best of Swiss Gastro“ Award

Nominiert für den Award von Best of Swiss Gastro, dem einzigen Schweizer Publikumspreis

Die Note 5,7 war nur knapp nicht ausreichend, unter die besten Drei zu gehören

Best of Swiss Gastro zeichnet in der Schweiz jedes Jahr die besten Gastronomiebetriebe aus. Auch das Hotel Restaurant Arvenbüel in Amden wurde für den Award 2016 nominiert. In acht verschiedenen Kategorien wurden über 200 Betriebe auserwählt, die um den Mastertitel kämpften, der höchsten Auszeichnung des Publikumspreises.

Bereits zum 12. Mal hatte die 30 köpfige Fachjury im Frühling Restaurants und Lokale für den Schweizer Publikumspreis nominiert. Aus rund 300 Bewerbungen wurden die Konzepte studiert und daraus die interessantesten, schönsten, innovativsten, einzigartigsten, trendigsten oder internationalsten ausgewählt. Vom 1. Juli bis 30. September kürt das Publikum aus den 214 Betrieben ihre Favoriten in acht Kategorien.

Jede Stimme zählte

Mittels Bewertungskarten die in den Lokalen auflagen oder Online über die Homepage von Best of Swiss Gastro, konnten die Stimmen abgegeben werden. Die Anzahl der Bewertungen und die Note des Publikums sowie die Note der Fachjury ergaben die Gesamtnote für die Auszeichnungen und Platzierungen an den Gastro-Awards vom 9. November 2015. Die jeweils drei Bestplatzierten je Kategorie – die Gewinner „Best of Swiss Gastro 2016“ – erhielten zusätzlich zu ihrem Gütesiegel einen Pokal. Der Gesamtgewinner



Der Schweizer Publikumspreis verleiht jedes Jahr den besten Gastronomiebetrieben die Auszeichnung „Best of Swiss Gastro“. Auch das Hotel Restaurant Arvenbüel gehört zu den Besten. In der Kategorie Activity, welche für die Ausflugsziele steht, wurde es von einer Fachjury nominiert. Im Familienbetrieb in Amden ist man stolz auf die Auszeichnung, auch wenn es mit der Note 5,7 nicht unter die drei Bestplatzierten reichte. Im Hotel Restaurant Arvenbüel wird nach wie vor alles hausgemacht. Nebst der tollen Aussicht auf das atemberaubende Bergpanorama und der guten Energie, hebt sich das Arvenbüel mit der hervorragenden Qualität der Speisen von der Konkurrenz ab. Es muss sehr vieles stimmen, damit die Gäste auf dem Weg ins Arvenbüel an den zahlreichen Restaurants vorbeifahren,

über alle Kategorien hinweg wurde „Master Best of Swiss 2016“. Dies ist die höchste Auszeichnung des Publikumspreises. Trotz der sehr guten Note 5,7 reichte es für das Hotel Restaurant Arvenbüel nicht unter die Bestplatzierten. Dennoch ist man stolz, zu den Besten zu gehören, sagt die Geschäftsleiterin Barbara Rüedi. „Es ist für uns eine schöne Auszeichnung und der Beweis, dass wir auf dem richtigen Weg sind.“ Am Schluss fehlten wohl nur ein paar wenige Stimmen. Denn die Anzahl Stimmen ist ebenso wichtig wie die Bewertung der Stimmen. „Teilweise geben Gäste aus Angst vor zukünftigen Emailfluten keine Stimme ab. Das ist sehr schade, denn mit ein

paar mehr Stimmen, hätten wir es unter die ersten Drei geschafft!“ bedauert Vater André Rüedi, der Geschäftsinhaber und frühere Wirt.

Innovativ, kreativ und vielseitig

Die Küche im Hotel Restaurant Arvenbüel wird vom jungen Küchenchef Stefan Berger geleitet. Mit seinen vielen Ideen und dem Flair mit Lebensmitteln umzugehen und daraus Köstlichkeiten zu kreieren, trägt vieles dazu bei, dass die Gäste überaus zufrieden sind. „Wir produzieren alles von Grund auf selbst. Wir verwenden nur Frischprodukte und wo immer möglich saisonal und aus der Region. Fertigprodukte gibt es in unserer Küche

keine“ erzählt Stefan Berger mit grosser Freude. „Wir sind Köche aus Leidenschaft und es ist unsere Berufung, all unser Können zum Wohle des Gastes einzusetzen. Die grosse Abwechslung an verschiedenen Anlässen und Aktivitäten macht es doppelt spannend. Wir arbeiten gerne hier im Arvenbüel!“ Aber nicht nur die Köche, nein auch die Restaurantfachleute haben Spass an ihrer Arbeit. „Die Gäste bestätigen immer wieder, dass man den guten Teamgeist im Arvenbüel spürt“ freut sich Barbara Rüedi. So ist es nicht verwunderlich, dass die meisten Gäste wiederkehrend sind und die Chefin sowie auch die Mitarbeiter die Namen der Gäste kennen.

In dieser Ausgabe finden Sie:

Seite 2

- Weihnacht / Silvester
- Skating-Piste
- 80. Tour de Swiss
- Heidi – der neue Film

Seite 3

- Alles was Sie nicht verpassen sollten: Anlässe und Angebote

Seite 4

- Fondue
- Perchtengruppe Sumpfhogger
- Hausrezept: Apfelstrudel

Eine freundliche Atmosphäre in Deinem Haus, ist die beste Grundlage für Dein Leben. (Dalai Lama)

Köstliche Weihnachten – Party an Silvester

Besinnlichkeit mit kulinarischen Highlights

Festtäglicher Gaumenschmaus

Im Hotel Arvenbüel werden Weihnachten und Silvester von kulinarischen Köstlichkeiten begleitet. Jedes Jahr kreiert der Küchenchef Stefan Berger spannende Gerichte mit viel Kreativität und Liebe.



Ein schön geschmückter Weihnachtsbaum mit vielen Lichtern gehört jedes Jahr auf die Terrasse im Arvenbüel.

Genuss auf höchstem Niveau wird an Weihnachten und Silvester zelebriert. Um auf die heutigen Bedürfnisse besser eingehen zu können, hat man im Arvenbüel schon vor 3 Jahren das Konzept angepasst. Die Gäste haben heute die Möglichkeit, ihr Menü selbst zusammenzustellen und zu entscheiden, wie viel Gänge sie essen möchten. „Das hat sich sehr bewährt“ stellt auch der Seniorchef fest. Der Aufwand ist zwar für die ganze Brigade enorm gross geworden, aber sie macht es trotzdem mit viel Freude. Die Silvesterparty wird mit Musik von unserem DJ Pasci untermalt. Ein Anlass den

man sich nicht entgehen lassen sollte. Die Menüs für Weihnachten und Silvester stehen auf der Homepage. www.arvenbuel.ch. Das Team vom Arvenbüel freut sich sehr auf zahlreiche Reservationsen.

Angebotserweiterung auf der Langlaufloipe im Arvenbüel

Dem Skating-Trend wird auch in Amden Rechnung getragen

Klein aber fein – das Skigebiet und Winterangebot in Amden

Amden kann nicht mit einem grossen Skigebiet trumpfen. Aber dafür ist es familiär, übersichtlich, heimelig und sehr gepflegt. In Amden tut man alles für gut präparierte Pisten. Das bestätigen auch die Gäste immer wieder.

Zum Winterangebot in Amden gehören zwei Sesselbahnen, drei Skilifte und der Ponylift für die Kleinen, ein Natureisfeld, Winterwanderwege, Schneeschuhtouren und die Langlaufloipe, welche seit diesem Jahr auch eine Skatingpiste hat. Über 30 Skilehrerinnen und Skilehrer stehen der Kinderskischule zur Verfügung, denn Amden ist seit jeher ein Paradies für Kinder. Auch ältere Menschen trauen sich in Amden wieder auf die Skipisten. Hier gibt es keine Pistenrautis und das Skigebiet ist nicht gefährlich. Wenn Sie Gast sind im Hotel Arvenbüel, haben

Sie sogar den Luxus, direkt vom Skiraum auf die Pisten und von den Pisten zurück zum Skiraum zu fahren, ohne auch nur einen Meter die Ski tragen zu müssen. Das Eisfeld, die Langlaufloipe und die Skischule befinden sich ebenfalls im Arvenbüel und

sind in nur fünf Gehminuten erreichbar. Das sonnige Gebiet Amden lädt aber auch zum „sünnele“ ein. Dafür gibt es einige „Beizli’s“ und Hütten auf den Pisten, in welchen auch Hunger und Durst gestillt werden können.



Klein aber fein – das Skigebiet in Amden. Ein Paradies für Kinder mit toller Kinderskischule. Bereits die ganz Kleinen lernen hier auf den schmalen Brettern zu stehen. Die Leute am Lift sind sehr hilfsbereit und kennen schnell die Kinder und die dazugehörigen Eltern. Das ist von grossem Vorteil, sollte mal etwas schief gehen. Auch die Kinder wissen, wer ihnen am Lift hilft und wer die Skilehrer sind. Sie haben schnell ihren Lieblings-skilehrer gefunden.

Feedback-Karte

Teilen Sie Ihre Gedanken zu der Gästezeitung mit uns und nehmen Sie gleichzeitig teil an der Verlosung für 2 Übernachtungen inkl. Halbpension

Ich finde, dass _____

Name und Adresse nicht vergessen und einsenden an die Redaktion:
„Die Arvenbüeler Post, Arvenbüelstr. 47, 8873 Amden

Vor- & Nachname: _____

Adresse, PLZ, Ort: _____

Impressum

Herausgeber: Hotel Arvenbüel
Arvenbüelstrasse 47, CH-8873 Amden
Tel. +41 (0)55 611 60 10

Redaktion: „Die Arvenbüeler Post“
Barbara Ruedi
Arvenbüelstrasse 47, CH-8873 Amden
Tel. +41 (0)55 611 60 10
barbara.ruedi@arvenbuel.ch
www.arvenbuel.ch

Auflage: 4'000 Exemplar

Erscheinung: 2x jährlich Sommer/Herbst und Winter

Druckerei: Ruesch-Druck AG, Rheineck

Gratis-Abonnemente können direkt bei der Redaktion bestellt werden.

Amden/Arvenbüel im Rampenlicht

80. Tour de Suisse – Etappenziel Arvenbüel

Die letzten, atem(be)raubenden 10 km auf einer der steilsten Bergstrassen

Die 6. Etappe der nächsten Tour de Suisse im Juni 2016 startet in Weesen. Der Verlauf der Strecke ist noch nicht bekannt. Jedoch kommen die Fahrer zurück nach Weesen, um den steilen Anstieg nach Amden in Angriff zu nehmen. Das Etappenziel am 16.06.16 heisst Amden/Arvenbüel. Das Schlussbouquet auf den letzten 10 km, auf einer der steilsten Bergstrassen, wird den Fahrern alles abverlangt.

Ob die Fahrer auch die schöne Aussicht auf den Walensee und das umliegende, atemberaubende Bergpanorama geniessen können, werden wir sie fragen, wenn sie atemlos am Etappenziel Arvenbüel angekommen sind. 1976 gastierte die Tour de Suisse schon einmal in Amden. Damals war das Etappenziel im

Dorf Amden und der Etappensieger hiess Michel Pollentier aus Belgien. Er wurde 2. im Gesamtklassement an der 40. Tour de Suisse.

Verpflegung für Zuschauer

Obwohl die Skisaison in vollem Gang ist, laufen in Amden die Vorbereitungen für das 6. Etappenziel der 80. Tour de Suisse auf Hochtouren. Schliesslich soll alles gut organisiert sein; auch die Verpflegung der Zuschauer.



6. Etappenziel der 80. Tour de Suisse in Amden/Arvenbüel

Heidi – der neue Film

S'Heidi und de Alpöhi

Quirliges Mädchen aus den Bergen



Heidi, der Alpöhi und der Geissenpeter – eine Erfolgsgeschichte von Johanna Spyri. Kindheits Erinnerungen werden wach. Werte wie sie Heidi pflegte, sollten wieder mehr Wert bekommen: Freundschaft, Glück und Natürlichkeit

Mit dem neuen Heidi-Film, der im Dezember 2015 in die Kinos kommt, lebt der Mythos des kleinen Mädchens aus den Bergen weiter. Die zeitlose Geschichte handelt von Freundschaft, Glück, und Natürlichkeit. Werte, die heute noch in der Ferienregion Heidiland und in Amden erlebbar sind. Geissen, wie sie der Geissenpeter hütet, sieht man auch auf dem Geissenweg. Ein Hit für Kinder.

Alles, was Sie nicht verpassen sollten...

Anlässe und Angebote

Festliches Weihnachtsmenü

- ✓ 25. & 26. Dezember 2015, ab 18.00 Uhr erhältlich
- ✓ mittags von 11.30 Uhr bis 14.00 Uhr auf Vorbestellung
- ✓ Familiäre Atmosphäre auch für Alleinstehende
- ✓ Menü auf der Homepage www.arvenbuel.ch
- ✓ an Heiligabend bleibt das Restaurant ab 17.00 Uhr geschlossen

Grosse Silvesterparty mit unserem Haus-DJ Pasci

- ✓ 31. Dezember 2015, ab 18.30 Uhr
- ✓ kulinarische Verführung mit Auswahlmenü
- ✓ Menü 4- bis 11-Gänge, ab CHF 69.00
- ✓ musikalische Begleitung von unserem Haus-DJ Pasci
- ✓ anstossen auf ein erfolgreiches, gesundes, neues Jahr um Mitternacht
- ✓ Tanz, Spass und Stimmung bis spät in die Nacht
- ✓ Barbetrieb mit Oli und Kusi ab 23.00 Uhr
- ✓ gratis Rückfahrservice bis Bahnhof Ziegelbrücke
- ✓ Menü auf der Homepage www.arvenbuel.ch

Silvester-Package (mind. 4 Übernachtungen)

- ✓ 4 Übernachtungen in einem grossen Zimmer mit Balkon
- ✓ täglich reichhaltiges Frühstücksbuffet mit fünf hausgemachten Broten
- ✓ jeden Abend ein schönes 4-Gang Menü
- ✓ Silvesterparty mit 5-Gang Auswahl-Dinner
- ✓ Anreisetag frei wählbar
- ✓ pro Person im Doppelzimmer CHF 652.00

Fondue – heiss begehrt im Winter

- ✓ täglich während der Wintersaison
- ✓ mittags und nachmittags – die Hausmischung mit Brot
- ✓ auch draussen auf der Terrasse
- ✓ abends 4 verschiedene Varianten mit vielen gluschtigen Beilagen
- ✓ probieren Sie das beste Fondue

Witz-Abend – es darf gelacht werden!

- ✓ Freitag, 22. Januar 2016, ab 18.30 Uhr
- ✓ Witze erzählen, lachen und lustig sein
- ✓ ganz ungezwungen gemeinsam am Tisch sitzen
- ✓ zuhören, lachen, selbst erzählen

WIR – Aktion

- ✓ 100% WIR auf Übernachtungen und Pauschal-Arrangements
- ✓ 50% WIR auf Restaurant Konsumationen

Martin Nauer und Beni Böni

- ✓ Sonntag, 14. Februar 2016, ab 14.30 Uhr
- ✓ Handorgel-Duo Martin Nauer und Beni Böni
- ✓ Ländlermusik Nachmittag

Winter-Woche Pauschalangebot

Die Hektik hinter sich lassen, die Natur erleben, kulinarisch verwöhnt werden und voller Energie und neuem Tatendrang nach Hause kehren.

- ✓ 7 Übernachtungen in einem grossen Zimmer mit Balkon
- ✓ täglich reichhaltiges Frühstücksbuffet mit fünf hausgemachten Broten
- ✓ jeden Abend ein schönes 4-Gang Menü
- ✓ Gratis Saunabesuch
- ✓ Anreisetag Samstag
- ✓ pro Person im Doppelzimmer CHF 756.00
- ✓ 20% Rabatt auf den Verleih von Ski, Board und Langlauf

Aktiv-Woche Pauschalangebot

Das perfekte Angebot für Nichtskifahrer. Geniessen Sie die Ruhe, schalten Sie ab und tanken Sie aktiv neue Energie für den Alltag.

- ✓ 7 Übernachtungen in einem grossen Zimmer mit Balkon
- ✓ täglich reichhaltiges Frühstücksbuffet mit fünf hausgemachten Broten
- ✓ jeden Abend ein schönes 4-Gang Menü
- ✓ gratis Saunabesuch
- ✓ eine geführte Schneeschuhtour durch die unberührte Natur
- ✓ Husky-Trekking mit out-door Fondue-Plausch
- ✓ Eisstockschiessen inkl. Glühwein auf dem Natureisfeld
- ✓ Schneeschuhmiete für die ganze Woche
- ✓ Anreisetag Samstag
- ✓ gültig im Februar
- ✓ pro Person im Doppelzimmer CHF 1'051.00

Weisser Sonntag, 3. April 2016

Haben Sie ein Kind, das am Weissen Sonntag zum ersten Mal die heilige Kommunion empfängt? Gerne empfehlen wir uns für das anschliessende Essen mit der Familie. Wir beraten Sie persönlich und kompetent!

Betriebsferien

- ✓ von Montag, 14. März 2016 bis Freitag, 22. April 2016
- ✓ ab Samstag, 23. April 2016 sind wir wieder voller Energie für Sie da!
- ✓ für Reservationen am Weissen Sonntag geöffnet



Blick von der Bergstation Sell auf das traumhafte Panorama der Glarner und St. Galler Alpen. Direkt vom Hotel sind die Skipisten, die Winterwanderwege, die Langlaufloipe, die Kinderskischule und das Natureisfeld erreichbar. Links im Hintergrund ist die Skiregion Flumserberg. In nur 20 Minuten erreicht man von Amden die Talstation der Gondelbahn Tannenbodenalp, die mitten ins Skigebiet führt.

Fondue hat weitaus mehr Werte, als nur den Hunger zu stillen

Typisch Schweizerisch – Fondue

Geselligkeit, Teamgeist und Freundschaft werden gestärkt

Auch wenn nicht ganz klar ist, wo das so beliebte Fondue seinen Ursprung hat, hat es sich doch in der Schweizer Küche zu einem festen Gericht etabliert. Selbstverständlich gehört es auch im Hotel Restaurant Arvenbüel auf die Menükarte im Winter. Es ist den ganzen Tag erhältlich und kann sogar draussen auf der Terrasse mit dem atemberaubenden Blick auf das umliegende, verschneite Bergpanorama genossen werden.

Man nehme Käse, Brot und Wein und rühre daraus ein gluschtiges Fondue. Auch nur mit ein paar einfachen Zutaten lässt sich etwas ganz Feines zaubern. Die richtige Käsemischung spielt dabei eine entscheidende Rolle.

Die Hausmischung im Hotel Restaurant Arvenbüel ist bei den Gästen ganz besonders beliebt. „Im letzten Winter haben wir über 500 Portionen Fondue verkauft“ rechnet Barbara Rüedi



Die Wahl zwischen der Hausmischung und den drei Varianten „Ewigi Liäbi“, Hawaii und Ticino ist nicht ganz einfach. Gut sind sie auf jeden Fall alle. Die Hausmischung kann auch „über die Gasse“ gekauft werden.

erfreut zusammen. Für sie ist es aber nicht nur die besondere Käsemischung. „Beim Fondue ist das Gesellige ganz wichtig!“

Geselligkeit ist wichtig

„Zusammensein mit Freunden, Familie oder Arbeitskollegen sind Werte, die in der heutigen Zeit oft vernachlässigt oder gar vergessen gehen. Eine lustige Runde mit Fondue bricht oft das Eis. So stärkt es Freundschaften, Familienzusammenhalt oder den Teamgeist einer Firma“ berichtet die Geschäftsleiterin. „Mein ganz persönlicher Tipp: verbinden Sie eine Outdoor Aktivität mit einem Fondue. Nach dem Schneeschuhlaufen, einem ausgiebigen Spaziergang oder nach dem Eisstockwerfen in der klirrenden Kälte schmeckt es besonders gut.“

Die Perchtengruppe Sumpfhogger als glücksbringende Helfer

2'500 Zeitungen einpacken – die Perchtengruppe Sumpfhogger hilft!

Warum die Perchten um Mithilfe gerufen werden

Zweimal im Jahr erscheint die Arvenbüeler Post. Rund 2'500 Exemplare davon werden an die Gäste versendet. All diese Zeitungen einzupacken und die Umschläge zu frankieren braucht viel Zeit. Mit der Perchtengruppe Sumpfhogger hat man glücksbringende Helfer gefunden.



Durch das Einpacken, Zukleben und Frankieren von Hand hat die Arvenbüeler Post noch mehr Energie. Das Brauchtum der Perchten besagt, dass Dämonen vertrieben werden und Glück, Segen, Gesundheit und Fruchtbarkeit gebracht werden. Die Perchtengruppe Sumpfhogger kann für verschiedene Events und Aufgaben gebucht werden. www.sumpfhogger.ch

Glücksbringende Helfer? Werden Sie sich jetzt fragen. Das Ganze liesse sich doch ebenso gut alles von der Druckerei erledigen. „Das ist richtig“ schmunzelt Barbara Rüedi. „Aber die Energie ist nicht dieselbe! Auch wenn Sie vielleicht die Energie im Couvert nicht bewusst wahrnehmen, unterbewusst tun Sie es auf jeden Fall.“ Das Brauchtum der Perchten steht für Glück, Segen, Gesundheit und Fruchtbarkeit. „Das ist auch das, was wir

unseren Gästen wünschen und es passt perfekt zu unserer Philosophie“ fährt die Geschäftsleiterin fort. Die Perchten sind inzwischen Freunde vom Arvenbüel und werden auch für andere Aufgaben gerufen. Sie können

bei grösseren Veranstaltungen überall eingesetzt werden. „Wir sind fleissige und zuverlässige Helfer. Fragen Sie uns an“ sagt die Obfrau der Perchtengruppe Sumpfhogger Franziska Rüedi.

Gewinner der letzten Verlosung

Ein kurzes Feedback an die Redaktion der Arvenbüeler Post lohnt sich!

Es freut uns sehr, den Gutschein für zwei Übernachtungen inkl. Halbpension zu übersenden. Herzliche Gratulation an: Hr. Thomas B. aus D-Mittelbiberach Der Gutschein wird per Post geschickt.

Hausrezept

In dieser Ausgabe:

Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce

Perfekt in der kalten Jahreszeit – ein süsses Zvierli!



Seit über 40 Jahren gehört der warme Apfelstrudel mit Vanillesauce im Winter zu den Klassikern im Hotel Restaurant Arvenbüel. Eine gute Wahl nach dem Skifahren, Langlaufen, Eisstockwerfen oder einer Winterwanderung. Der Apfelstrudel begeistert Jung und Alt, Sportler und Genieser, Frau und Mann. Ein „must have“ im Arvenbüel.

Zutaten für den Teig, ergibt ca. 10 Strudel à 30 cm

600	g	Mehl
40	g	warme Butter
2	Stk.	warme Eier
5	g	Salz
250	g	warmes Wasser

Mehl in Rührmaschine geben. Wasser, Butter, Eier und Salz vermischen und nach und nach zum Mehl geben. Den Teig im Rührwerk auf kleiner Stufe 3 Minuten und anschliessend auf mittlerer Stufe 8 Minuten schlagen lassen. Dann den Teig 30 Minuten ruhen lassen. Der Teig kann auch eingefroren werden.

Zutaten für die Füllung, für 1 Strudel à 30 cm

600	g	Äpfel
100	g	Zucker
75	g	Sultaninen
50	g	Haselnüsse gemahlen
1	Stk.	Zitrone, Saft und Zeste
½	TL	Zimtpulver
½	TL	Rumaroma
evtl. 50	g	Paniermehl

Äpfel schälen und in kleine Scheiben schneiden. Alle Zutaten mischen. Masse darf nicht nass sein. Paniermehl zum Trocknen benutzen.

Teig für einen Strudel teilen und so dünn wie möglich auswallen. Den Teig anschliessend vorsichtig in alle Richtungen ziehen, damit er ganz dünn wird. Am besten wird er dann auf ein Küchentuch gelegt, damit man ihn später mit Hilfe des Tuches gut rollen kann.

Den ausgewallten Teig mit flüssiger, warmer Butter einstreichen. Die Apfelmasse auf dem Teig auf einer Seite der Länge nach als „Wurst“ gleichmässigen verteilen. Dann den Teig von der Seite darüber legen und mit dem Tuch die ganze „Wurst“ weiter einrollen. Den gerollten Apfelstrudel wieder mit flüssiger, warmer Butter bestreichen.

Die ganze „Wurst“ auf ein Blech legen und im heissen Ofen kurz backen bis der Teig Farbe annimmt. Die Apfelmasse darf nicht kochen. Anschliessend wieder mit flüssiger, warmer Butter bepinseln.

Dazu eine lauwarme Vanillesauce oder Vanilleglace servieren.

Wir wünschen Ihnen viel Spass beim Nachbacken – „en Guete“!