

Apfelstrudel (für 8 Personen)

Zutaten

Für den Teig

300g Mehl Type 405 (noch besser doppelt - griffiges Weizenmehl), 1 EL Öl, 1 Ei, 1/8 l warmes Wasser, 1 Prise Salz, 1 EL Essig.

Für die Füllung

4 EL Semmelbrösel, 1000g geschälte, blättrig geschnittene Äpfel, 1 Zitrone, 150g Zucker, 1 TL Zimt, 100g Rosinen, 50g Mandeln, Puderzucker, 125 g zerlassene Butter zum Bestreichen.

Tip :

„Butter“ ist **Butter**, nehmen Sie keine Margarine oder sonstigen Ersatz. Nur mit Butter schmeckt der Strudel richtig!

Zubereitung

Strudelteig herstellen siehe Arbeitsanleitung. Den Teig an einem warmen Ort **1 Std.** ruhen lassen!

Für die Füllung die Äpfel mit Semmelbrösel, Zucker, Rosinen und Mandeln vermischen. Den Teig auf leicht bemehlten Tuch ausrollen und über dem Handrücken hauchdünn ausziehen. Mit zerlassener Butter bestreichen und mit Füllung belegen. Den Strudel mit Hilfe des Tuches zusammenrollen und auf das gefettete Blech legen. Mit Butter bestreichen und im vorgeheizten Backofen auf mittlerer Schiene bei 225°C 40 bis 50 Min. backen. Mit

Puderzucker bestreut servieren. **Arbeitsanleitung! Bevor Sie beginnen :** Folgende nicht ganz übliche Küchenutensilien sollten Sie haben :

Ein dünnes Leintuch, 1m x 1m ohne Nähte. – glatt gebügelt!

Eine Nudelrolle.

1. Das Mehl in eine Backschüssel sieben, eine Mulde hinein drücken und Salz und Ei in die Mehlvertiefung geben.
2. Das Öl mit einem Esslöffel abmessen und dazu geben.
3. Das warme Wasser und einen Schuss Essig während dem Rühren mit der Küchenmaschine oder dem Hand – Rührgerät zugeben. Den Teig gut durcharbeiten bis er glatt und glänzend ist. Mit Öl bestreichen und an einem warmen Ort mindestens 1 Stunde ruhen lassen!
4. Die Rosinen waschen, eventuell in Cognac oder Rum einweichen. Den Zucker in einer kleinen Schüssel mit dem Zimt vermischen.
5. Die Äpfel schälen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Die Apfelviertel noch mal in drei Spalten schneiden, dann in dünne Scheiben schneiden. (wie zwei Streichholzköpfe) Die Apfelscheiben in eine Schüssel geben und sofort mit wenig Zitronensaft beträufeln, damit sie nicht braun werden.
6. Das Tuch auf einer glatten Fläche -Arbeitsplatte der Küche oder großes Nudelbrett auslegen und bemehlen. Die Teigmasse halbieren, eine Hälfte in Klarsichtfolie wickeln.
7. Die andere Hälfte auf dem bemehlten Tuch vorsichtig mit der bemehlten Nudelrolle zu einer rechteckigen Fläche ausrollen.
8. Den Teig mehrfach wenden und neu bemehlen. Dabei den Teig nicht mit “spitzen” Fingern anfassen, sondern über den Handrücken legen. Den Teig so lange ausrollen bis er so dünn ist, daß man “eine Zeitung dahinter lesen kann”. Auf nebenstehender Abbildung ist der Teig dünn genug.
9. Butter vorsichtig erwärmen, bis sie flüssig ist. Die flüssige Butter mit einem Küchenpinsel gleichmäßig auf dem Teig verstreichen. Die Apfelscheiben, Zucker – Zimt – Mischung, Semmelbrösel, Rosinen und Mandeln vermengen und die Hälfte der

WWW.KOCHBAEREN.DE

Rezepte > Backen > Apfelstrudel

Menge (die zweite Teig - Hälfte wartet noch!) in dünner Schicht auf dem Teig verteilen. Dabei an drei Seiten einen großzügigen Rand lassen.

10. Mit Hilfe des Tuches den Strudel von der Seite, an der Sie keinen Rand gelassen haben, einrollen.
11. Ein Backblech mit Backpapier belegen, oder mit Öl bestreichen. Den Strudel mit Hilfe des Tuches – am besten zu zweit – über das Backblech heben und fallen lassen
12. Mit der zweiten Teig – Hälfte die Schritte 7 bis 11 wiederholen.
13. **Die Strudel außen ebenfalls mit flüssiger Butter bestreichen.** Bei 225°C im Elektroherd 40 bis 50 min. backen.
14. Die fertigen Strudel mit Puderzucker bestreuen und mit einer Vanillesoße heiß aus dem Ofen servieren.

Tip :Der Strudel wird beim Aufschneiden stark „zerbröseln“. Außerdem möchte jeder gern von den knusprigen Enden haben. - Also teilen Sie den Teig in acht Teile und backen jedem Gast einen eigenen Mini - Apfelstrudel!