

Weihnachts-Strudel (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,

Für die Füllung

500 g blättrig geschnittene Äpfel,
3 EL Zitronensaft,
2 TL Zimt,
200 g Soft-Pflaumen (oder eingeweichte Dörripflaumen),
200 g getrocknete Aprikosen,
200 g getrocknete Feigen,
50 g Rosinen,
5 EL Rohrzucker,
1 TL Lebkuchengewürz,
1 Messerspitze Kardamom,
500 g Schichtkäse,
2 Eier Größe M,
abgeriebene Schale einer unbehandelten Zitrone,
1 Prise Salz,
2 EL Zwetschgenwasser,
1 EL Bindemittel,
2 EL Butter,
Zum Bestreuen : 1 Päckchen Bourbon-Vanillezucker,

Zubereitung :

! Bevor Sie beginnen : Folgende nicht ganz übliche Küchenutensilien sollten Sie haben :
Ein dünnes Leintuch, 1m x 1m ohne Nähte. – glatt gebügelt!
Eine Nudelrolle. Außerdem Geduld und genug Zeit !

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

Die weihnachtliche Strudel-Füllung :

Dazu die Äpfel waschen, trocknen, vierteln, das Kerngehäuse herausschneiden und die Äpfelviertel in dünne Scheiben schneiden. Sofort mit Zitronensaft beträufeln, damit sie nicht braun werden. Die Softpflaumen, Aprikosen und Feigen halbieren. Bei den Feigen den Stielansatz wegschneiden. Rohrzucker, Schichtkäse, Eier, Salz, Zwetschgenwasser, Lebkuchengewürz, Kardamom und Bindemittel zu einer cremigen Masse verrühren. Die Äpfel unterheben.

Den Strudelteig nicht hauchdünn, sondern nur auf etwa 45 x 55 cm ausrollen, sonst reicht die Füllung nicht ! Den Strudelteig mit flüssiger Butter bestreichen, mit Zimt bestreuen und die Apfel- Quarkmasse darauf verteilen, dabei 2 cm Rand lassen. Den Strudel mit Hilfe des Tuches zusammenrollen und mit dem Tuch auf ein mit Backfolie ausgelegtes Backblech heben. Mit flüssiger Butter bestreichen und im vorgeheizten Backofen auf mittlerer Schiene mit Umluft bei 175 °C 40 bis 50 Min. backen.

Kurz abkühlen lassen. Den Weihnachts-Strudel mit Vanillezucker bestreut servieren.

Tipp zur Backtemperatur :

In älteren Rezepten – auch wir haben das geschrieben – beziehen sich die Backtemperaturen auf Herde, bei denen die Backtemperatur außen gemessen wird. Moderne Herde messen die Backtemperatur innen – und regeln diese genau nach. Deshalb sind bei älteren Rezepten die Temperaturen um 25 ° höher angegeben. Bei Umluft sollten Sie nochmals 25 °C weniger einstellen. Unser altes Rezept (siehe Apfelstrudel) war mit 225 ° C für einen alten Herd mit Ober- Unterhitze angegeben. 225° C – 25° C für neu –25°C für Umluft ergibt 175°C.

Arbeitsanleitung :Das Mehl in eine Backschüssel sieben, eine Mulde hinein drücken und Salz und Ei in die Mehvertiefung 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 Füllung herstellen.
5. Das Tuch auf einer glatten Fläche -Arbeitsplatte der Küche oder großes Nudelbrett auslegen und bemehlen. Den Teig auf dem bemehlten Tuch vorsichtig mit der bemehlten Nudelrolle zu einer rechteckigen Fläche ausrollen.
6. Den Teig mehrfach wenden und neu bemehlen. Dabei den Teig nicht mit “spitzen” Fingern anfassen, sondern über den Handrücken legen.
7. Butter vorsichtig erwärmen, bis sie flüssig ist. Die flüssige Butter mit einem Küchenpinsel gleichmäßig auf dem Teig verstreichen. Die Füllung gleichmäßig auf dem Teig verteilen. Dabei an drei Seiten einen großzügigen Rand lassen.
8. Mit Hilfe des Tuches den Strudel von der Seite, an der Sie keinen Rand gelassen haben, einrollen.
9. Ein Backblech mit Backpapier oder Back – Alufolie belegen. Den Strudel mit Hilfe des Tuches – am besten zu zweit – über das Backblech heben und fallen lassen.