



Apfelstrudel mit Strudelteig



Arbeitszeit: ca. 1h



Koch- & Backzeit: 35 - 45 Min



8 - 10



Schwierigkeit: 2: Pfiffig

Zutatenliste

Strudelteig

- 150g Weizenmehl Typ 405
- 10g Essig
- 75g Wasser kalt
- 2g Salz

Füllung

- 1 EL Weckmehl
- 1 EL Zucker
- 500g säuerliche Äpfel
- Haselnüsse gemahlen & Rosinen nach Belieben
- Zimt, Vanille, Zitronenabrieb nach Belieben
- Saft einer halben Zitrone

Einpinseln

- 50g flüssige Butter

Zubereitung

Weizenmehl, Essig, Wasser und Salz mit der Küchenmaschine zuerst 5 Min langsam, dann 5 Min schnell kneten lassen. Den Teig mit neutralem Pflanzenöl einölen und in Glassichtfolie einwickeln. Ca. 50 — 60 Min. bei Raumtemperatur ruhen lassen.

Äpfel schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Die Apfelwürfel mit Weckmehl, Zucker, Zimt, Vanille, Zitronenabrieb, Saft einer halben Zitrone, Haselnüsse (evtl. Rosinen) vermengen.

Den Teig in Mehl wälzen und ganz dünn ausrollen. Wenn er sich nicht mehr ausrollen lässt, den Teig auf ein bemehltes Küchentuch legen und vorsichtig auseinander ziehen bis er ca. die Größe des Küchentuches erreicht hat. Großzügig mit zerlassener Butter pinseln und die Äpfel in der Mitte (zu allen Seiten einen ca. 2cm Rand lassen) verteilen. Zuerst die zwei Längsseiten einklappen, und dann den oberen Teigrand über die Äpfel klappen und vorsichtig mit dem Küchentuch zu einer Rolle aufrollen, so dass am Ende der Schluss des Strudels unten ist.

Nun den Strudel mithilfe des Küchentuchs auf ein Backpapier legen und nochmal mit flüssiger Butter einpinseln.

Den Strudel bei 200°C Ober- & Unterhitze ca. 35- 45 Min goldbraun backen.

