

Ausgezogener Apfelstrudel



Rezept:

Hauptspeise 6+ / Nachspeise 12+

Nudelholz, Messer, Schäler

circa 2,5 Stunden

Teig:

*250g Mehl (klassisch: glattes Mehl / W 480 Type 405 (universal geht auch));

*125ml Wasser (lauwarm);

*3 EL Öl;

*1 Prise Salz;

**Mehl (zum Bestreuen);*

**Eiweiß oder Wasser, Milch (zum Verkleben);*

**circa 150g Butter (flüssig) oder Öl (zum Einstreichen);*

Fülle:

*1½ kg Äpfel (säuerlich) (in Blättchen);

*150g Semmelbrösel;

*150g Zucker oder andere Süße;

*1 EL V-Zucker;

*1 TL Zimt (gemahlen);

*¼ TL Nelken (gemahlen);

*2 EL Rum oder 1 Phiole Rumersatz;

*3 EL Z-Saft;

*100g Butter oder Öl (Rösten);

Optional:

**100g Rosinen;*

Peter PossArt - Photography & Art

Photograph - Blogger - Artist

Blog: www.peterpossart.at

Shop: www.peterpossart-shop.de

E-Mail: post@peterpossart.at



Teig:

1. Alle Zutaten vom Teig miteinander verkneten & 15 Min. gut durchkneten.
2. Den Teig auf einen Teller legen mit Öl oder Butter bestreichen.
3. Mit einem Tuch, an einem warmen Ort, zugedeckt circa eine halbe Stunde ruhen lassen.

Fülle:

4. Semmelbrösel in Butter goldbraun rösten & abkühlen lassen.
5. Äpfel schälen Vierteln und in dünne Blättchen schneiden.
6. Geschnittene Äpfel mit Z-Saft, Rum, (Rosinen), Zucker, V-Zucker, Zimt, Nelken vorsichtig vermischen.

Strudel:

7. Den Teig auf ein großes bemehltes Tuch legen, mit Mehl bestreuen & gleichmäßig ausrollen.
8. Nun den Teig mit Öl oder Butter bestreichen & circa 5 ruhen lassen.
9. Mit dem Handrücken den Teig vorsichtig gleichmäßig & hauchdünn ausziehen.
10. Die dicken Ränder abschneiden.
11. Die jeweilige Fülle nun gleichmäßig auf dem Teig verteilen (Den Rand circa 3 cm frei lassen.), mit dem Tuch einrollen.
12. Die Enden einschlagen.
13. Enden & Ränder mit Eiweiß verkleben.
14. Auf das Backblech bzw. In die Backform heben.
15. Den Strudel nun mit reichlich Butter oder Öl einstreichen und bei 220 Grad Ober-/Unterhitze oder 200 Umluft circa 40 Min. backen.
16. Den Strudel immer wieder bestreichen (1–2-mal) bis er goldbraun gebacken ist.
Fertig. 😊

Tipp: Apfelstrudel eignet sich super zum Einfrieren, ob gebacken oder ungebacken.