

Apfelstrudelfüllung

Zutaten für 2 Strudel:

1,5 kg	Äpfel
½	Zitrone (Saft)
60 g	Zucker
50 g	Rosinen (blanchiert und mit Rum mazeriert)
50 g	geröstete Mandelblättchen
50-100 g	geschmolzene Butter (oder Schmand)
40 g	geröstete Semmelbrösel
	Prise Zimtpulver

Grundsätzlich

**feste und feinsäuerliche
Apfelsorten verwenden!**

z. B. Boskoop, Cox Orange,
Elstar, Gravensteiner

Zubereitung:

1. Äpfel – waschen – schälen – vierteln – entkernen.
2. In feine Scheiben schneiden (der hobeln).
3. Mit Zitronensaft beträufeln.
4. Zucker, Zimt, Rosinen und Mandelblättchen untermischen.
5. Backofen auf 170 °C (Heißluft) vorheizen.
6. Ausgezogenen Teig mit Butter bestreichen (der Strudel wird knusprig).
Alternative: Ausgezogenen Teig mit Schmand bestreichen (der Strudel wird „cremiger“).
7. Mit Semmelbrösel bestreuen.
Äpfelfüllung gleichmäßig darauf verteilen.
8. Mit Hilfe des Tuches einrollen.
Auf ein Backblech mit Backpapier setzen.
Mit flüssiger Butter bestreichen.
9. Strudel im heißen Backofen ca. 30-40 Minuten goldbraun backen.

Als Millirahmstrudel:

8. Mit Hilfe des Tuches einrollen.
In eine ausgebutterte feuerfeste Form setzen und mit flüssiger Butter bestreichen.
9. Je 150 ml Sahne und Milch aufkochen und in die Form gießen.
10. Strudel im heißen Backofen bei 180 °C (Unter-/Oberhitze) ca. 40-50 Minuten goldbraun backen.

Strudelteig - Pâte à strudel

Zutaten für 2 Strudel:

250 g	Strudelmehl (oder Weizendunst)	→	Wasser und die Eiweißbausteine im Mehl bilden den Kleber.
130 ml	Wasser ca. 30 °C (nicht wärmer)	→	Öl verbessert die Dehnbarkeit des Teiges.
30 g	Öl	→	Salz unterstützt die Elastizität.
	Salz	→	Säure stärkt den Kleber.
	Spritzer Essig	→	

Zubereitung:

1. Alle Zutaten vermischen und gut kneten, zu einer Kugel formen.



Der Teig muss so lange bearbeitet werden (einige Minuten), bis ein samtige und glatte Konsistenz entsteht.

Lassen Sie sich nicht „verführen“ weiteres Mehl zum Teig zu geben. Die Mehlmenge in der Rezeptur reicht aus, erst durch das mechanische Bearbeiten (Kneten) des Teiges wird der Kleber ausgebildet, dadurch wird der Teig dehnbar und geschmeidig.

2. Teig mit Öl bestreichen, unter einem warmen Gefäß (mit heißem Wasser ausgespült) mindestens 30 Minuten ruhen lassen.



Durch das warme/feuchte Milieu wird das Abtrocknen und die Hautbildung verhindert. Der ausgebildete Kleber entspannt sich. Der Teig wird durch die Ruhezeit elastisch und dehnbar

3. Teig auf eine mit Dunst bestreuten Arbeitsfläche legen, zu einem Quadrat drücken, dann zu einem Rechteck ausrollen.
4. Auf einem mit Dunst leicht bemehlten Tuch weiterarbeiten.
Die Hände zum Ausziehen bemehlen, dann mit dem Handrücken nach oben, unter den Teig schieben und diesen vorsichtig zu den Ecken ausziehen.
5. Teig rundherum hauchdünn ausziehen.