

Apfelstrudelfüllung

Zutaten für 2 mittlere Strudel:

1,5 kg Äpfel
Saft von einer ½ Zitrone
60 g Rosinen – blanchiert und mit Rum mazeriert
50 g Zucker
50 g geröstete Mandelblättchen
Prise Zimtpulver

50-100 g zerlassene Butter
40 g geröstete Semmelbrösel

Grundsätzlich

feste und feinsäuerliche

Apfelsorten verwenden!

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

Zubereitung:

1. Äpfel – waschen – schälen – vierteln – entkernen.
2. In feine Scheiben schneiden oder hobeln.
3. Mit Zitronensaft beträufeln.
4. Zucker, Rosinen, Mandelblättchen und Zimt untermischen.
5. Backofen auf 170 ° C (Heißluft) vorheizen.
6. Ausgezogenen Teig mit zerlassener Butter bestreichen.
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 g 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

Zutaten für 2 mittlere Strudel:

250 g Strudelmehl oder Weizendunst
130 g Wasser etwa 30 ° C warm
30 g neutrales Öl
Salz
Spritzer Essig
Weizendunst oder Mehl für die Arbeitsfläche
und das Tuch

Wasser und die Eiweißbausteine im Mehl bilden den Kleber.

Öl verbessert die Dehnbarkeit des Teiges.

Salz unterstützt die Elastizität.

Säure stärkt den Kleber.

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. Den Teig auf einen Teller legen und 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. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche behutsam zu einem Quadrat drücken. Dann zu einem Rechteck ausrollen.
Mit den Rücken beider Hände vorsichtig unter den Teig greifen.
Den Teig mit den Handrücken gleichmäßig dünn, möglichst zu einem Rechteck ausziehen.
4. Teig auf einem leicht bemehlten Tuch ablegen – dort weiterarbeiten.
Die Hände mit dem Handrücken nach oben, unter den Teig schieben und diesen vorsichtig zu den Ecken ausziehen.
5. Teig rundherum hauchdünn ausziehen.