Apfelstrudelfüllung

Zutaten für **2 mittlere Strudel oder einen großen geschlungenen Strudel**:

1,2 bis 1,5 kg Äpfel, je nach gewünschter Saftigkeit
Saft von einer ½ Zitrone
60 g Rosinen
50 g Zucker
50 g hell geröstete Mandelblättchen
Prise Zimtpulver

50-100 g zerlassene Butter
40 g hell geröstete Semmelbrösel

Grundsätzlich feste und feinsäuerliche Apfelsorten verwenden!
z.B. Boskoop, Cox Orange, Elstar, Gravensteiner, Topaz ...

Zubereitung gezogener Strudel:

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.
   Ein Backblech mit Backpapier vorbereiten.
6. Den gezogenen Teig (siehe Rezept Strudelteig) mit zerlassener Butter bestreichen.
7. Mit Semmelbrösel bestreuen.
   Apfelfüllung gleichmäßig darauf verteilen.
8. Mit Hilfe des Tuches einrollen.
   Mit dem Teigschluss nach unten auf das Backblech legen.
   Mit der restlichen zerlassenen Butter bestreichen.
9. Strudel im heißen Backofen ca. 30-40 Minuten goldbraun backen.

Variante als Millirahmstrudel

Mit Hilfe des Tuches einrollen.

In eine ausgebutterte feuerfeste Form setzen und mit flüssiger Butter bestreichen.

Je 150 g Sahne und Milch aufkochen und in die Form gießen.

Strudel im heißen Backofen bei 180 ° C (Unter-/Oberhitze) ca. 40-50 Minuten goldbraun backen.

Strudelteig

Zutaten für **2 mittlere Strudel oder einen großen geschlungenen Strudel**:

250 g	Strudelmehl od. Mehl Type 405 oder 550
130 g	Wasser etwa 30 ° C warm
30 g	neutrales Öl
Salz	
Spritzer Essig	
nochmal ein wenig Öl für den Teller	
Mehl oder Dunst f. d. 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. Mehl, Wasser, Öl, Salz und Essig vermischen und zu einem geschmeidigen Teig 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 einer warmen Metallschüssel oder einem Topf (z.B. mit heißem Wasser ausgespült) mindestens 20 besser 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. Strudeltuch oder ein sauberes Geschirrtuch auflegen und leicht mehlieren.

4. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche behutsam zu einem Quadrat drücken.
   Dann zu einem Rechteck ausrollen.
   Wenn möglich abdecken und kurz ruhen lassen.
   Mit den bemehlten Rücken beider Hände vorsichtig unter den Teig greifen.
   Den Teig mit den Handrücken gleichmäßig dünn, möglichst zu einem Rechteck ausziehen.

5. Wenn der Teig in der Mitte dünn wird auf dem Tuch ablegen.
   Dort weiterarbeiten und den Teig / die Teigränder möglichst dünn ziehen.
   Zu einem Apfel-, Zwetschgen-, Topfenstrudel .... weiterverarbeiten.