

Apfelstrudel



Strudelteig: 30dkg Mehl, 2 Eier, etwas Salz, 3 EL Öl, gutes 1/8 l lauwarmes Wasser
Fülle: ca. 2kg säuerliche Äpfel, geschält und gerissen, 150g Kristallzucker, Zimt, Rosinen, 150g Semmelbrösel in ca. 80g Butter goldbraun rösten, ca. 100g Butter zum Bestreichen, Staubzucker zum Bestreuen

Mehl auf die Arbeitsfläche häufen, einen „Krater“ bilden, Salz, Öl, Eier, sowie nach und nach das lauwarme Wasser mit einer Gabel einrühren. Anschließend glatt verkneten. Den Teig auf ein Teller legen, dünn mit Öl bestreichen und zugedeckt eine halbe Stunde an einen warmen Ort rasten lassen.

In der zwischen Zeit ca. 2 kg säuerliche Äpfel schälen und reißen. Nun den Teig auf einem bemehlten Tuch gleichmäßig ausziehen (den Teig vorher eventuell nochmals mit etwas Öl bestreichen. Danach die goldbraun gerösteten Brösel auf dem Teig verteilen, Äpfel ebenfalls verteilen, Kristallzucker sowie Zimt und Rosinen darüber streuen. Ränder abschneiden, straff einrollen, Enden schließen. Den Strudel mit Hilfe des Tuches auf ein gebuttertes Blech legen, nochmals kräftig mit flüssiger Butter bestreichen, im vorgeheizten Backrohr braun backen.

BACKROHR: Ober-Unterhitze 190-210° C, 2. Schiene

BACKZEIT: 55-65 Minuten