Gezogener Apfelstrudel mit Milch – Ei Überguss

1/3 Strudelteig

Dauer: Mittel Kategorie: Backrezepte Nachspeisen Vegetarisch Saison: Ganzjährig Herbst

1 Stück



Zutaten

250 G	Mehl glatt (Type 700)
125 ML	lauwarmes Wasser
30 G	Öl
1 PRISE	Salz

Zubereitung

1. Alle Zutaten zu einem glatten Teig verarbeiten, so lange bis er sich vom Brett oder der Teigschüssel löst.

   Mit Öl bestreichen und zugedeckt ½ h rasten lassen.

2. Ein Tuch mit Mehl bestauben, Strudelteig ebenfalls mit Mehl bestauben und mit dem Nudelwalker gleichmäßig ausrollen.

   Mit flüssiger Butter bestreichen, zugedeckt einige Minuten rasten lassen und dann den Teig hauchdünn gleichmäßig ausziehen.

3. Auf den dünn ausgezogenen Strudelteig die flüssige Butter verstreichen, geröstete Semmelbrösel, feinblättrig geschnittene Äpfel, Kristallzucker, Zimt und Rosinen streuen.

   Der Strudel wird mit Hilfe des Tuches eingerollt und in eine gefettete Pfanne gelegt.

4. Nun den Strudel mit flüssiger Butter bestreichen, backen mit ca. 200 Grad je nach Backrohr 40 Minuten. Die letzten 15 Minuten von der Backzeit den Überguss über den Strudel geben und fertig backen.

SEMINAR BÄUERINNEN

Gezogener Apfelstrudel mit Milch – Ei Überguss

2/3 Fülle

Dauer: Mittel Kategorie: Backrezepte Nachspeisen Vegetarisch Saison: Ganzjährig Herbst

1 Stück



Zutaten

1 KG	Äpfel
120 G	Butter
50 G	Semmelbrösel
50 G	Haselnüsse gerieben
60 G	Kristallzucker
	Zimt nach Geschmack
EVTL. 50 G	Rosinen

Zubereitung

1. Butter in einen kleinen Topf erwärmen bis sie flüssig ist.
2. Semmelbrösel in einer Pfanne anrösten.
3. Äpfel feinblättrig schneiden oder reiben.

Gezogener Apfelstrudel mit Milch – Ei Überguss

3/3 Überguss

Dauer: Mittel Kategorie: Backrezepte Nachspeisen Vegetarisch Saison: Ganzjährig Herbst

1 Stück



Zutaten

300 ML	Milch
2	Eier
100 G	Kristallzucker
1 EL	Maizena

Zubereitung

1. Für den Überguss Milch, Eier, Kristallzucker und Maizena mit dem Schneebesen gut verrühren.

SEMINAR BÄUERINNEN