

1/3 Strudelteig

Dauer: Mittel Kategorie: Nachspeisen Vegetarisch Saison: Ganzjährig



Zutaten

250 G	Mehl
1 PRISE	Salz
1 EL	Apfelessig
3 EL	Rapsöl
125 ML	warmes Wasser

Zubereitung

1. Mehl, Salz, Apfelessig und Öl in eine Schüssel geben.
2. Mit einem Löffel durchmischen und langsam das Wasser einrühren.
3. Sobald die Masse fester wird, mit den Händen die Zutaten zu einem Teig kneten.
4. Danach den Teig auf einen Teller legen, mit Öl bestreichen und zugedeckt mindestens eine halbe Stunde rasten lassen.

2/3 Füllung

Dauer: Mittel Kategorie: Nachspeisen Vegetarisch Saison: Ganzjährig



Zutaten

8-10	Äpfel
2 EL	Zucker
1 TL	Zimt
	Zitrone
100 G	Butter
6 EL	Semmelbrösel

Zubereitung

1. Äpfel schälen, in dünne Stücke schneiden und in eine Schüssel geben.
2. Danach gibt man Zimt, Zucker und Zitronensaft über die Apfelstücke und vermischt das Ganze.
3. Währenddessen in einer Pfanne 30g Butter schmelzen und die Semmelbrösel darin kurz goldbraun anrösten.
4. Zugleich gibt man in einen Topf die restliche Butter und lässt sie langsam flüssig werden.

3/3 Fertigstellung

Dauer: Mittel Kategorie: Nachspeisen Vegetarisch Saison: Ganzjährig



Zubereitung

1. Nun wird der Teig auf der Arbeitsfläche mit einem Teigroller ausgerollt.
2. Danach nimmt man den Teig in die Hände und versucht mit dem Handrücken ihn in die Länge zu ziehen.
3. Man legt den bereits etwas vorgezogenen Strudelteig auf das Strudeltuch und beginnt vorsichtig an den Ecken zu ziehen.
4. Wenn die optimale Teiglänge erreicht wird, bestreicht man ihn mit der flüssigen Butter.
5. Verteilt die Apfelfüllung darauf und rollt das Ganze zu einem Strudel ein.
6. Danach legt man vorsichtig den fertigen Strudel auf ein Backblech.
7. Bestreicht ihn mit der restlichen Butter und gibt ihn bei 190 Grad Celsius Heißluft, für etwa 30-35 Minuten in den Backofen.