APFELSTRUDEL

4.9 bei 523 Bewertungen

1 h | Strudelteig | Heißluft | 180 Grad | 30 min



Herrlich, so ein Apfelstrudel, oder? Wäre da nicht noch der Strudelteig ... Klar könnte man einen fertigen kaufen – geht natürlich schneller, ist gelingsicher und schmeckt auch gut. Aber selbst gemacht ist doch nochmal etwas Anderes, einfach etwas Besonderes und das Beste daran: mit dem richtigen Rezept ist es auch überhaupt keine Hexerei, versprochen.
Dieser Teig lässt sich so richtig dünn ausziehen. So dünn, dass man eine Zeitung, die unter dem Teig liegt, lesen kann. Und nur dann soll es ja bekanntlich ein richtig guter Strudelteig sein

Zubereitung

1. Für den Strudelteig (>Strudelteig 1×1 (https://www.backenmitchristina.at/rezepte/strudelteig/)) stellt ihr aus den Zutaten mit der Küchenmaschine oder dem Mixer mit Knethaken einen glatten Teig her. Dafür einfach alles in eine Rührschüssel geben und gut durchkneten.

2. Danach mit einem guten Schuss Öl übergießen, mit Frischhaltefolie abdecken und ca. 30 Minuten rasten lassen.

3. In der Zwischenzeit kann man die Fülle vorbereiten. Die Äpfel schälen, fein hobeln und mit Zitronensaft übergießen. Die Butter in einer Pfanne schmelzen, die Brösel dazugeben und etwas anrösten.

4. Ich vermische danach einfach alles miteinander (Zucker, Äpfel, Nüsse und Butterbrösel). Wer mag, kann aber auch alles einzeln auf den ausgezogenen Strudel geben, sollte dann als unterste Schicht aber die Butterbrösel verwenden, damit sie den Saft aus den Äpfeln aufsaugen können.

Zutaten

FÜR 2 STRUDEL

TEIG

250 g	Weizenmehl 700
1 EL	Öl
5 g	Salz
125 g	Wasser

ZUM ÜBERGIESSEN

etwas Öl

FÜLLE

1.75 kg	Äpfel
50 g	Zucker
50 g	gehackte Hasel- oder Walnüsse
60 g	Butter
70 g	Brösel
	Saft einer halben Zitrone

ZUM AUSZIEHEN

etwas Mehl
etwas flüssige Butter



5 Jetzt kommt der spannendste Teil, das Ausziehen des Strudelteiges. Wie das genau geht, seht ihr im Zubereitungsvideo!

6 Danach die Fülle auf dem ausgezogenen Strudel verteilen und mit Hilfe des Geschirrtuches einrollen. Zum Schluss mit geschmolzener Butter einpinseln und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad Heißluft für ca. 30 Minuten backen.



