

# APFELSTRUDEL

★★★★★ 4.9 bei 140 Bewertungen



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 1x1](https://www.backenmitchristina.at/rezepte/strudelteig/)) (<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 alles miteinander (Zucker, gehobelte Äpfel mit Zitronensaft übergossen, Nüsse, Butterbrösel) – man kann aber auch alles einzeln auf den ausgezogenen Strudel legen.



Backen  
mit  
Christina



## Zutaten

### FÜR 2 STRUDEL

#### TEIG

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

#### FÜLLE

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

**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 für ca. 30 Minuten backen.



Der Strudelteig wird schön weich, wenn man ihn nach dem Backen im Rohr (ev. abgedeckt) noch bei ca. 50 Grad ziehen lässt.