

Apfelstrudel aus Österreich

Zutaten für den Strudelteig:

1/8 l	lauwarmes Wasser
1	Prise Salz
1	Esstöffel Öl
1	Dotter
250 g	Weizenmehl
	Öl zum Bestreichen

Experimentiervorschrift für den Strudelteig:

Vermischen Sie Wasser, Salz, Öl und Dotter, fügen Sie das Mehl bei, und verkneten Sie die Masse zu einem glatten Teig. Man soll 20 bis 30 Minuten kneten und dann zu einem Laib formen. Abgedeckt unter einem lauwarmen Geschirr 1/2 Stunde rasten lassen. Rollen Sie den Strudelteig auf einem Nudelbrett aus, etwas größer gezogen, wird er auf ein mit Mehl bestäubtes Geschirrtuch gelegt und hier nach jeder Seite hin so dünn wie Seidenpapier ausgezogen. Die überhängenden Teile werden abgeschnitten. Nach dem jeweiligen Rezept weiterverarbeiten.

Zutaten für die Fülle:

1500 g	Äpfel
60 g	Brösel
100 g	Butter
100 g	Zucker
80 g	Rosinen
1	Prise Zimt
	Butter zum Bestreichen
	Zucker zum Bestreuen

Experimentiervorschrift für die Fülle:

Auf den dünnen Teig die geschälten, entkernten, feinblättrig geschnittenen Äpfel legen, in 50 g Butter leicht angebräunte Brösel, Zucker, Rosinen und Zimt darüber streuen. Die restliche Butter zerlassen und über die Fülle träufeln. Nun rollen Sie den Strudel vorsichtig mit Hilfe des Geschirrtuches ein, bestreichen ihn außen mit zerlassener Butter und backen ihn auf einem gebutterten Blech ca. 1 Stunde bei 170 °C. Vor dem Servieren in gleichmäßige Stücke schneiden und mit Zucker dicht bestreuen.