

Apfelstrudel

Teig:

250g Mehl
4g Salz
1 Eigelb
20g Öl
100ml lauwarmes Wasser
100ml saure Sahne
Semmelmehl

Füllung:

1,5kg Äpfel
100g Semmelmehl
100g Zimtucker
Abrieb einer Zitrone
60g Rosinen
2el Weinbrand oder Rum
50g geriebene Haselnüsse oder Mandeln
1 Eigelb
Puderzucker

Teig:

Mehl auf ein Holzbrett sieben und einen Krater bilden. In der Mitte der Vertiefung das Salz, Eigelb, Öl, Wasser und saure Sahne geben. Alles mit den Händen zu einem geschmeidigen Teig formen. Solange kneten, bis der Teig Blasen wirft. Den Teig als Kugel geformt mit einer heißen Schüssel oder einem vorgewärmten Geschirrtuch zugedeckt 20 Minuten ruhen lassen. Den Teig auf einem mit Mehl bestäubten Geschirrtuch kreisrund auswalzen. So dünn, wie möglich. Danach mit den Händen unter den Teig greifen und ihn zunächst mit den Handrücken, später mit den Fingerspitzen zu Geschirrtuchgröße ausziehen. Der Teig darf keine Löcher haben. Den Teig noch einige Minuten trocknen lassen. Mit Öl bestreichen oder leicht besprennen und mit Semmelmehl bestreuen.

Füllung:

Die Äpfel schälen, entkernen und in feine Scheiben schneiden. Mit den übrigen Zutaten für die Füllung mischen und gleichmäßig über den Teig verteilen. Danach das Geschirrtuch an zwei Ecken fassen, leicht anheben und den Strudel dabei einrollen. Der Strudel rollt sich ganz von selbst ein.

Auf ein gefettetes Backblech legen, mit Eigelb bepinseln und im vorgeheizten Backofen bei mittlerer Hitze etwa 30 bis 40 Minuten knusprig backen. Den Strudel mit Puderzucker bestreuen und warm mit etwas Schlagsahne servieren.

Version #4

Erstellt: 2026-06-07 11:27:22 UTC von thomas

Zuletzt aktualisiert: 2026-06-07 11:56:12 UTC von thomas