



Apfelstrudel

Zutaten:

• für den Teig

- 250 g Weizenmehl Type 550
- 2 g Salz
- 1 Ei
- 100 ml Wasser, lauwarm
- 20 ml Öl
- Mehl, zum Bearbeiten

• für die Füllung

- 100 g Semmelbrösel
- 50 g Butter
- 100 g Zucker
- 10 g Zimt
- 10 g Zitronensaft
- 850 g saure Äpfel, fein gehobelt
- flüssige Butter zum Bestreichen
- Puderzucker



Zubereitung:

- Alle Teigzutaten zu einem weichen Teig kneten der nicht mehr klebt. Wenn ihr ihn der Maschine macht sollte er selbst die Ränder der Schüssel wieder "sauber" machen.
- Den Teig zu einer Kugel formen, mit Öl bestreichen und ca. 30 Min abgedeckt ruhen lassen. Ich gebe ihn am liebsten in die Edelstahl-Schüssel, eine Nixe oder eine andere Schüssel mit Deckel.
- Die Teigunterlage und den Teig etwas mehlen. Den Teigling mit dem Teigroller oder dem Nudelholz rechteckig ausrollen, dann mit dem Handrücken hauchdünn ausziehen bis ihr die Teigunterlage durch den Teig sehen könnt. Mit etwas flüssiger Butter bestreichen.
- Für die Füllung Butter in einer Pfanne erhitzen, dann die Semmelbrösel goldbraun rösten.
- **Backofen auf 190° Ober-/Unterhitze vorheizen, Gitterrost wie immer im unteren Drittel**
- Zimt und Zucker vermischen, dann alle Zutaten für die Füllung in einer großen Schüssel gut vermengen.
- Die Füllung auf dem Teig gleichmäßig verteilen. Die zwei kürzeren Seiten etwas einschlagen, dann vorsichtig mit Hilfe der Teigunterlage aufrollen.
- Den Strudel auf den Servierzauberer rollen und bei 190 °C Ober-/Unterhitze im vorgeheizten Ofen ca. 30 – 40 Minuten goldbraun backen.
- Nach der Hälfte der Zeit und sofort nach dem Backen den Strudel mit heißer Butter bestreichen.
- Vor dem Anschneiden den Strudel ca. 30 min. ruhen lassen und mit Puderzucker bestäuben.

Kontakt Daten:

Beate Sing

☎ 0151/11 22 71 21

✉ beate@saugquad-und-lecker.de

🌐 www.saugquad-und-lecker.de

<https://www.pamperedchef.eu/sing>