



Dauer: Aufwändig		
Kategorie: Backrezepte Isst-Gut-Rezept Nachspeisen		
Saison: Ganzjährig		
Für: 4 Personen		
Verfasst von: Rudi Pichler		

Zutaten

200 G	Mehl
100 ML	Wasser
1 PRISE	Salz
3 EL	Öl
1 KG	säuerliche Äpfel
1 KG 300 G	säuerliche Äpfel Zucker

1	Zitrone (Saft und Zeste)
250 G	Brösel
150 G	Butter
1	Schluck Milch

Zubereitung

- 1. Für einen geschmeidigen Teig Mehl, Wasser, Salz und Öl mit der Hand verkneten.
- 2. Anschließend in eine Schüssel geben und gut mit Öl bepinseln.
- 3. Danach 1 Stunde bei Zimmertemperatur rasten lassen.
- **4.** Für die Fülle die Äpfel schälen in Scheiben schneiden und mit Zucker, Rosinen, Rum und Zitrone vermengen.
- 5. Die Butter im Topf aufschäumen lassen, Brösel dazu und goldbraun rösten lassen.
- 6. Nachdem der Strudelteig gerastet hat, auf einem bemehlten Tuch ausziehen.

Das Ausziehen erfordert eine gewisse Übung, da der Teig so dünn sein muss, dass man darunter eine Zeitung lesen könnte.

- 7. Anschließend wird der Teig mit Butter bepinselt.
- **8.** Die Ränder abschneiden, nun dürfen die Brösel mit 5cm Abstand zum Rand auf 2/3 vom Teig verstrichen werden.
- 9. Die Äpfel hingegen bleiben kompakt am Anfang des Teigs ähnlich der Form eines Faschierten Bratens.
- 10. Abschließend werden die Seiten eingeschlagen und mit einer Rollbewegung wird der Teig mit der Fülle zu einem schönen Strudel eingerollt.
- 11. Den Strudel nun auf ein gebuttertes Blech legen, nochmals mit Butter einstreichen und bei 180°C 50 Minuten bei Ober/Unterhitze goldbraun backen.
- 12. Zum Schluss nochmal mit einem Schluck Milch ablöschen.

Rezept zum Film: Die Reise auf den Gipfel der Salzburger Ernährungspyramide