



Dauer: Mittel

.....

Kategorie: Backrezepte

.....

Saison: Ganzjährig

.....

Für: 1 Stück

.....

Verfasst von: Romana Gruber

.....

Zutaten

Strudelteig

.....

250 G Mehl glatt (Type 700)

.....

125 ML lauwarmes Wasser

.....

30 G Öl

.....

1 PRISE Salz

.....

Fülle

.....

1 KG Äpfel

.....

120 G Butter

50 G	Semmelbrösel
------	--------------

50 G	Haselnüsse gerieben
------	---------------------

60 G	Kristallzucker
------	----------------

	Zimt nach Geschmack
--	---------------------

EVTL. 50 G	Rosinen
------------	---------

Überguss

300 ML	Milch
--------	-------

2	Eier
---	------

100 G	Kristallzucker
-------	----------------

1 EL	Maizena
------	---------

Zubereitung

Strudelteig

1. Alle Zutaten zu einem glatten Teig verarbeiten, so lange bis er sich vom Brett oder der Teigschüssel löst.

Mit Öl bestreichen und zugedeckt 1/2 Stunde rasten lassen.

2. Ein Tuch mit Mehl bestauben, Strudelteig ebenfalls mit Mehl bestauben und mit dem Nudelwalker gleichmäßig ausrollen.

Mit flüssiger Butter bestreichen, zugedeckt einige Minuten rasten lassen und dann den Teig hauchdünn gleichmäßig ausziehen.

3. Auf den dünn ausgezogenen Strudelteig die flüssige Butter verstreichen, geröstete Semmelbrösel, feinblättrig geschnittene Äpfel, Kristallzucker, Zimt und Rosinen streuen.

Der Strudel wird mit Hilfe des Tuches eingerollt und in eine gefettete Pfanne gelegt.

- 4.

Nun den Strudel mit flüssiger Butter bestreichen, backen mit ca. 200 Grad je nach Backrohr 40 Minuten. Die letzten 15 Minuten von der Backzeit den Überguss über den Strudel geben und fertig backen.

Fülle

1. Butter in einem kleinen Topf erwärmen bis sie flüssig ist.
2. Semmelbrösel in einer Pfanne anrösten.
3. Äpfel feinblättrig schneiden oder reiben.

Überguss

1. Für den Überguss Milch, Eier, Kristallzucker und Maizena mit dem Schneebesen gut verrühren.

Der Spätsommer markiert die Hochsaison für die Obst- und Gemüseernte und über kaum ein Obst freue ich mich da mehr, als über den Apfel. Es gibt an die 20.000 Apfelsorten – alte, neue und gekreuzte Sorten. Von süß bis sauer hat jeder Apfel sein eigenes Aroma.

Schon als Kind habe ich den Duft von frisch gebackenem Apfelstrudel geliebt. Dieses Rezept ist aus meiner Kindheit und der Duft dieser Mehlspeise versetzt mich immer wieder ein paar Jahrzehnte zurück. Viel Spaß beim Nachbacken und gutes Gelingen!