



Dauer: Aufwandig		
Kategorie: Backrezepte Nachspeisen Vegetarisch		
Saison: Ganzjährig		
Für: 4 Personen		
Verfasst von: Salzburg schmeckt		

Zutaten

Strudelteig

125 ML	Wasser
1 PRISE	Salz
1 EL	Öl
1	Eidotter
250 G	Mehl
Füllung	
250 G	Himbeeren

500 G	Äpfel
	Zitronensaft
100 G	Zucker
Zusätzlich	
	Semmelbrösel zum Bestreuen
50 G	zerlassene Butter
	Staubzucker zum Bestreuen

Zubereitung

Strudelteig

- 1. Wasser, Salz, Öl und Eidotter vermischen, Mehl zugeben und zu einem glatten Teig abkneten
- 2. Kugel formen, mit Öl bestreichen und 30 min rasten lassen

Füllung

- 1. Himbeeren waschen und gut abtropfen lassen
- 2. Äpfel schälen, vom Kerngehäuse befreien und in kleine Stücke schneiden
- 3. Früchte mit Zucker und Zitronensaft vermengen
- 4. Semmelbrösel in Butter goldbraun rösten und dazugeben

Strudel füllen

1. Strudelteig auf einem bemehlten Küchentuch ausrollen, mit Öl bestreichen und vorsichtig dünn ausziehen.

Dafür greift man mit beiden Händen unter den Teig und zieht ihn auf allen Seiten von der Mitte nach außen, bis er hauchdünn ist.

2. Teig nochmals mit Öl bestreichen.

- 3. Die vorbereitete Fruchtmischung auf dem Teig verteilen.
- 4. Teigfläche links und rechts einschlagen, damit Fülle nicht austreten kann
- 5. Strudel mithilfe des Tuches einrollen und mit der Naht nach unten auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen
- 6. Strudel mit zerlassener Butter bestreichen.
- 7. Im vorgeheizten Backrohr bei 170°C ca. 40 min backen.
- 8. Mit Staubzucker bestreut servieren.

Man kann auch fertige Strudelteigblätter verwenden. Auch beim Ost kannst du nach Belieben variieren! Wichtig ist nur, dass die Fruchtmasse nicht zu nass ist, da der Strudel sonst beim Backen reißt!