

Apfelstrudel

Strudelteig:

200 g glattes Weizenmehl
110 ml lauwarmes Wasser
1 Spritzer Essig
2 El. Öl, Salz



Apfelfülle:

1 kg geschälte, blättrig geschnittene Äpfel
Saft 1 Zitrone, Zimt
1 EL. Vanillezucker
Kristallzucker nach Geschmack.
50 g Butter
50 g Semmelbrösel
60 g zerlassene Butter zum Ausziehen

- Mehl salzen und die Zutaten in der Schüssel mit einer Teigkarte gut durchmischen.
- Ist der Teig einigermaßen glatt, auf die Arbeitsfläche geben und mit beiden Handballen kräftig durchkneten, bis er geschmeidig ist.
- Den Teig zu einer Kugel formen, auf einen Teller legen und mit Öl bestrichen zugedeckt eine Stunde warm rasten lassen.
- Auf einem bemehltem Strudeltuch mit einem Nudelwalker ausrollen, mit warmer flüssiger Butter bestreichen.
- 5 Minuten rasten lassen und mit dem Handrücken von der Mitte aus behutsam ausziehen.
- Der Teig sollte so dünn ausgezogen sein, dass er durchscheinend ist. Dicke Ränder wegschneiden.
- Butter schmelzen und Semmelbrösel dazugeben.
- Äpfel waschen, schälen, blättrig schneiden, mit Zitronensaft, Vanillezucker, Zucker und Zimt vermengen.
- Die Apfelfülle auf 2/3 der Fläche verteilen und den Rest des Teiges mit zerlassener Butter betropfen.
- Die Ränder einschlagen, einrollen, auf ein Blech setzen, mit zerlassener Butter bestreichen.

Bei 170° C zirka 40 – 50 Minuten backen.
- Während des Backens nochmals mit Butter bestreichen.
Überkühlen lassen und mit Zimtobers servieren.

Gutes Gelingen

wünscht Fl. Maria Sandberger- Gschaider