
Gezogener Apfelstrudel

Strudelteig (1 Stk.)

250 g Mehl (Type 480)
ca. 135 g lauwarmes Wasser
25 g Öl
Pr. Salz

Strudelteig: Alle Zutaten vermengen und zu einem zähen, glatten, weichen Teig verarbeiten. So lange kneten/ schleifen bis die Oberfläche schön glänzt. Auf ein Teller legen, mit Öl bestreichen, mit Folie oder einer Schüssel abdecken und ca. 1,5 – 2 Stunden bei Zimmertemperatur rasten lassen.

Fülle: Die Äpfel schälen, entkernen und in kleine Stücke schneiden. Butter zerlassen. Backform mit Butter bestreichen.

Fülle für ca. 1 Strudel:

4 - 5 Äpfel
ca. 120 g Butter
ca. 150 g Sauerrahm
Zucker

Sauerrahm mit ca. 2 EL Zucker vermischen, Strudeltuch bemehlen. Den Teig so dünn ausziehen dass er durchsichtig ist. (rundum im Kreis arbeitet) Die Äpfel auf dem Teig verteilen. Das Sauerrahm/Zucker-Gemisch mit einem Löffel wie Kleckse verteilen, die geschmolzene Butter auf den gesamten Teig tröpfeln lassen, ev. noch zuckern. Teigränder einschlagen und den Strudel einrollen. Den Strudel in die Form legen, mit Butter bestreichen und bei ca. 180° - 200 ° ca. 45 - 60 Minuten backen.



Alternativ kann der Strudel auch mit Heidelbeeren, Kirschen, Nagowitzbirnen etc. gefüllt werden.