



APFELSTRUDEL

Strudelteig: Verarbeiten Sie ca 350 - 300 Gramm feines Mehl mit 50 ml Öl, einer Prise Salz und ungefähr 125 ml lauwarmes Wasser zu einem nicht zu festen Teig. Gut kneten, bis sich der Teig von der Hand löst. Formen Sie den Teig zu einer Kugel, bepinseln Sie ihn mit Öl (sehr gut: Wickeln Sie den Teig in Klarsichtfolie) und lassen Sie den Teig (hängt vom Mehl ab) ca 2 Stunden unter einer angewärmten Schüssel rasten. Vielleicht tauschen Sie die Schüssel nach einer Stunde gegen eine andere, ebenfalls vorgewärmte aus. Rollen Sie den Teig (1) nun mit einem Nudelholz auf einem mit Mehl bestaubten Tuch (Bettuch, Leintuch) aus. (2) Ziehen Sie nun vorsichtig, den Teig untergreifend, mit der Hand den Strudelteig aus. Sobald Sie denken, Sie könnten eine Zeitung (3) durch den Teig lesen, ist dieser Schritt beendet. Falls Sie dies probieren wollen, wickeln Sie die Zeitung vorher in Klarsichtfolie. Nehmen Sie unbedingt die Seite mit den Witzen, dann haben Sie zusätzlich Unterhaltung!

Füllung: 1 Kilo reife, säuerliche Äpfel, 100 Gramm Butter. 250 Gramm Zucker, 100 Gramm ungewürzte Semmelbrösel (Paniermehl), ferner Zimtpulver - so Sie es wollen. Schälen Sie die Äpfel, schneiden Sie sie blättrig. Besprennen Sie den Teig mit geschmolzener Butter (Sie können auch Margarine nehmen), geben Sie Brösel und Zucker auf den Teig und streuen Sie die Äpfel darauf. Es soll ungefähr 1/3 Teig freibleiben. Dann noch Rosinen (Sultaninen) darauf und schon ist die Füllung fertig. (4) Rollen Sie nun mit Hilfe des Tuches den Strudel ein. Im letzten Drittel werden die Enden des Teiges eingeschlagen - ansonsten würde die Füllung herausfallen (5) . Rollen Sie nun den Rest ein. (Die Zeitung nicht mitrollen - würde eigenartig schmecken) Geben Sie nun den Strudel auf ein Backblech, bestreichen Sie ihn mit geschmolzener Butter und backen Sie ihn bei 165 -175 Grad ungefähr 30 - 45 Minuten bis der Strudel eine goldbraune Farbe bekommen hat.

Na, das war doch einfach!

Geben Sie dem Strudel nach dem Backen eine Pause von ca 15 Minuten. In dieser Zeit können Sie die "Spuren" der Arbeit beseitigen.

Schneiden Sie sich ein Stück vom Strudel ab, bestreuen Sie es mit Staubzucker (Puderzucker) und genießen Sie

Variation: Schwarzbeerstrudel (Blaubeere- Heidelbeere-) Anstelle der Äpfel nehmen Sie frische oder gefrorene Schwarzbeeren. Rosinen und Zimt nicht verwenden, jedoch ein bisschen mehr von den Bröseln ist vorteilhaft.

Noch etwas: Vergessen Sie nicht das Bettuch zu waschen, Sie würden am nächsten Morgen eine nette Überraschung erleben.

An dieser Stelle ein "Glück Auf" in die Steiermark, von wo aus diese Seite nach der Suche nach dem Rezept für Schwarzbeerstrudel besonders oft aufgerufen wurde

