

## Strudelteig für Apfelstrudel / Obststrudel



- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 5-6
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 35m
- **Fertig in** 55m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '55', 'cook_time' : '35m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '5-6', 'yield' : " });
```

Strudelteig beispielhaft an Hand des „Österreichischen Klassikers“ beschrieben

### Zutaten

- Für den Strudelteig:
  - 250 g Mehl
  - 20 g Öl
  - 1 Ei
  - 1/8 l lauwarmes Wasser
  - 1 Prise Salz
- Die Apfelfüllung:
  - 1, 5 kg säuerliche Boskop Äpfel o.ä.
  - 100 g Sultaninen, gewaschen
  - 1 Tl Zimt

- Zucker nach Geschmack und Säure der Äpfel
- 120 g Semmelbrösel
- 50 Butter
- 2 Cl Rum

## **Zubereitungsart**

### **Schritt1**

Herstellung der Apfelfüllung:

### **Schritt2**

Die Sultaninen am Vortag gut waschen und in Rum einlegen.

### **Schritt3**

Die geschmackvollen Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in Scheiben schneiden. Mit Zitronensaft, Zucker und gemahlenem Zimt marinieren, die Sultaninen zufügen

### **Schritt4**

Der ausgezogene Strudelteig

### **Schritt5**

(Herstellung wie unter "Strudelteig" beschrieben)

### **Schritt6**

Den Teig auf ein feuchtes Küchentuch auslegen und mit flüssiger Butter einstreichen, 1 zweites Blatt darüber geben. Ebenfalls buttern und mit Semmelbröseln bestreuen. (Bindet die Feuchtigkeit der Äpfel)

### **Schritt7**

Streifenförmig füllen - belegen und mit Hilfe des Küchentuchs aufrollen. Noch einmal mit flüssiger Butter einstreichen

### **Schritt8**

Auf ein gebuttertes Backblech setzen, Naht nach unten, die Vanille - Milch angießen.

### **Schritt9**

(Vollmilch mit einem Päckchen Vanillezucker oder Mark einer ausgekratzten Vanille Stange)

### **Schritt10**

Bei 180° C ca. 25 - 30 min. backen und zwischendurch hin und wieder mit Vanille Milch begießen.

## **Schritt11**

Anrichtevorschlag:

## **Schritt12**

Den Strudel mit reichlich Puderzucker gleichmäßig bestäuben, portionieren und mit Vanillesoße und / oder Eiscreme servieren.

**Rezeptart:** Gebäck und trockene Kuchen **Tags:** Österreichisch, strudelteig, teige

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/strudelteig-fuer-apfelstrudel-obststrudel/>