

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/>