

Strudelteig, hausgemacht für Topfen- oder Obststrudel

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 6-8
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 0m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '0m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '6-8', 'yield' : " } });
```

Die österreichische Spezialität für Obst, Quark / Topfen oder auch Gemüse

Zutaten

- 300 g Mehl
- 40 g Öl
- 2 Eier
- 1/4 l lauwarmes Wasser
- Prise Salz
- 50 g Zucker,

Zubereitungsart

Schritt1

Grundsätzliches zur Strudelteigherstellung:

Schritt2

Es ist sehr wichtig, dass die Zutaten, die Raumtemperatur und letztlich der Strudelteig warm genug sind und während des Verarbeitens auch bleiben. Es dürfen beim Ausziehen keinesfalls Löcher entstehen, denn man immer nur einen Versuch !

Schritt3

Im Wiederholungsfall verliert der Teig seine natürliche Spannung und ist nicht mehr weiter zu verarbeiten. Das "Ausziehen" zu einem möglichst dünnen Teig macht man am besten zu Zweit, denn es erfordert schon einige Übung.

Schritt4

Gelingt es einem, dann ist es ein köstlich, knuspriger Genuss.

Schritt5

Das Mehl, Zucker Öl und Eier unter Zugabe des Wassers anmachen und gut und intensiv verkneten.

Schritt6

Den Teig zu einer Kugel formen und mit etwas Öl bestreichen.

Schritt7

Für 1 Stunde warm, mit einem Küchentuch abgedeckt, ruhen lassen.

Schritt8

Auf einem gemehlten Küchentuch zunächst etwas ausrollen, dann weiter ausziehen, so dünn als irgend möglich.

Schritt9

Dieser Strudelteig ist wirklich vielseitig zu verwenden und das nicht nur als "Wiener Apfelstrudel" sondern auch mit Quark, Rosinen, Obst.

Schritt10

Auch mit feinem Gemüse, Pilzen, Fisch und Fleisch.

Schritt11

(Dann natürlich ohne Zucker) als Beilage zu warmen Gerichten vielseitig zu reichen.

Schritt12

Ich komme im Weiteren darauf zurück mit einigen schicken, leckeren Anregungen

Rezeptart: Gebäck und trockene Kuchen **Tags:** hausgemacht, national, vielseitig

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/strudelteig-hausgemacht-fuer-topfen-oder-obststrudel/>