

Rezept

Apfelstrudel mit Strudelteig

Ein Rezept von Apfelstrudel mit Strudelteig, am 28.04.2025

Zutaten

230 g Mehl	30 ml Sonnenblumenöl
½ TL Salz	Mehl zum Verarbeiten
75 g Butter zum Bestreichen	Puderzucker zum Bestäuben
50 g Rosinen	100 g Löffelbiskuits
1 Bio-Zitrone	100 g Haselnusskerne
1 kg säuerliche Äpfel	100 g Zucker
2 Päckchen Vanillezucker	1 TL Zimtpulver

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Backblech (18 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** schwer | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min
Pro Portion Ca. 200 kcal

Zubereitung

1. Für den Strudelteig das Mehl in eine Schüssel geben, 110 ml lauwarmes Wasser, Öl und Salz dazugeben. Zuerst mit den Knethaken des Handrührers, dann mit den Händen zu einem glatten weichen Teig verkneten. In Klarsichtfolie gewickelt bei Zimmertemperatur 1 Std. ruhen lassen.
2. In der Zwischenzeit für die Füllung die Rosinen heiß abspülen, abtropfen lassen. Biskuits fein zerbröseln. Zitrone heiß waschen, abtrocknen, die Schale abreiben und den Saft auspressen. Haselnüsse hacken. Die Äpfel schälen, vierteln, Kerngehäuse entfernen und die Apfelviertel in dünne Scheibchen schneiden. Äpfel, Rosinen, Biskuitbrösel, Zitronensaft und -schale, Zucker, Vanillezucker und Zimt in einer Schüssel mischen.
3. Ein großes Küchentuch auf der Arbeitsfläche ausbreiten und leicht mit Mehl bestäuben. Den Teig darauf geben, ausrollen. Dann über die Handrücken legen und behutsam zu einem großen Rechteck ausziehen. Wieder auf das Tuch legen.
4. Butter zerlassen, die Hälfte auf den Teig streichen. Backofen auf 200° vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen.
5. Füllung mit etwas Abstand zum Rand auf eine Längsseite des Teigs geben. Teig von der Seite mit der Füllung beginnend aufrollen, mit Hilfe des Küchentuchs auf das Blech legen und mit restlicher Butter bestreichen. Im Ofen (unten, Umluft 180°) in 25-30 Min. goldgelb backen. Abkühlen lassen, dann mit Puderzucker bestäuben.