

Rezept

# Aprikosenstrudel

Ein Rezept von Aprikosenstrudel, am 26.04.2024

## Zutaten

<b>1/4 TL</b> Salz	<b>2 TL</b> neutrales Öl
<b>1</b> Ei (Größe M)	<b>1 TL</b> Obstessig
<b>600 g</b> Aprikosen	<b>2 EL</b> Zitronensaft
<b>2 EL</b> Butter	<b>4 EL</b> Semmelbrösel
<b>1 Pck.</b> Vanillezucker	<b>1-2 EL</b> Zucker (nach Belieben)
Mehl für die Arbeitsfläche	Backpapier für das Blech
Puderzucker zum Bestreuen	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 630 kcal

## Zubereitung

1. Für den Teig das Mehl auf die Arbeitsfläche sieben und in die Mitte eine Mulde eindrücken. Salz, 1 TL Öl, Ei und Essig in die Mitte geben. Nach und nach knapp 3 EL lauwarmes Wasser hinzufügen und alles zu einem glatten, seidig glänzenden Teig verkneten. Den Teig zur Kugel formen und mit dem übrigen TL Öl einreiben. Eine Schüssel heiß ausspülen, abtrocknen, über die Teigkugel stülpen und diese 30 Min. ruhen lassen.
2. Inzwischen für die Füllung die Aprikosen waschen, entsteinen, vierteln und mit dem Zitronensaft mischen. 1 EL Butter in einer Pfanne zerlassen. Semmelbrösel und Vanillezucker darin unter Rühren goldbraun rösten. Die übrige Butter in einem Pfännchen schmelzen.
3. Den Backofen auf 180° vorheizen (Umluft 160°), ein Blech mit Backpapier belegen. Den Teig auf einem bemehlten Küchentuch so dünn wie möglich ausrollen. Dann die Hände bemehlen, mit den Handrücken unter den ausgerollten Teig greifen und diesen nach allen Seiten hauchdünn zu einem Rechteck von etwa 40 x 50 cm ausziehen. Dicke Teigänder abschneiden.
4. Den Teig mit etwas zerlassener Butter bestreichen. Butterbrösel, Aprikosen und nach Belieben (je nach Süße der Früchte) den Zucker mischen und auf der Teigplatte verteilen. Dabei an einer Längsseite etwa 10 cm, an den Schmalseiten 5 cm frei lassen. Die Schmalseiten über die Füllung schlagen und den Strudel mithilfe des Tuches von der belegten Längsseite her aufrollen und mit der Nahtstelle nach unten auf das Blech legen. Mit der übrigen Butter bestreichen und etwa 30 Min. im Ofen (Mitte) backen. Vor dem Servieren 5 Min. ruhen lassen, dann mit Puderzucker besieben. Der Strudel schmeckt als warmes Hauptgericht für zwei oder abgekühlt zum Kaffee für vier.