

## Rezept

# Ausgezogener Apfelstrudel

Ein Rezept von Ausgezogener Apfelstrudel, am 25.04.2024

## Zutaten

<b>300 g</b> Mehl	<b>3 EL</b> Öl
<b>1 TL</b> Salz	ca. 1 TL Öl zum Bestreichen
<b>100 g</b> Rosinen	<b>2 EL</b> Rum
<b>1 kg</b> möglichst säuerliche Äpfel (z.B. Elstar oder Boskoop)	Saft von 1 Zitrone
<b>100 g</b> Biskuit- oder Semmelbrösel	<b>300 g</b> Butter
<b>2 EL</b> Vanillezucker	<b>50 g</b> Zucker
Puderrucker	<b>1 TL</b> Zimtpulver nach Belieben

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Etwa 12 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 430 kcal

## Zubereitung

1. Das Mehl fein sieben, mit 150 ml warmem Wasser, Öl und Salz in eine Schüssel geben und zu einem elastischen Teig verarbeiten. Den Teig zu einer Kugel formen, mit Öl bestreichen und in der zugedeckten Schüssel bei Zimmertemperatur mindestens 2 Std. ruhen lassen.
2. Ein großes Baumwolltuch (z.B. Geschirrtuch) in die Mitte des Tisches legen. Den Teig nicht mehr durchkneten und darauf möglichst rechteckig ausrollen. Die Hände mit den Handrücken nach oben (Ringe ausziehen!) unter den Teig schieben und diesen rundherum so dünn ausziehen, dass man durch ihn Zeitung lesen könnte.
3. Für die Füllung die Rosinen mit Rum vermischen und ziehen lassen. Die Äpfel schälen, vierteln, entkernen, in dünne Scheiben hobeln und mit Zitronensaft beträufeln. Butter zerlassen. Ausgezogenen Strudelteig mit  $\frac{1}{3}$  der Buttermenge bestreichen,  $\frac{1}{3}$  zur Seite stellen und im Rest die Semmelbrösel anrösten. Den Backofen auf 180° vorheizen.
4. Apfelscheiben, Brösel, Zucker, Vanillezucker, Rosinen und Zimt nach Belieben vermischen und auf  $\frac{3}{4}$  des Teiges verteilen, dabei 4 cm Rand lassen. Seitliche Ränder einklappen und mit Hilfe des Tuches von der belegten Seite her einrollen.
5. Den Strudel mit der Teignaht nach unten auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen. Mit der restlichen flüssigen Butter bestreichen, Vorgang eventuell während des Backens wiederholen. Den Strudel im vorgeheizten Ofen (Mitte, Umluft 160°) 30-40 Min. backen. Vor dem Servieren mit Puderrucker besieben. Dazu passt Vanillesauce.