

Rezept

Zwei Apfelstrudel

Ein Rezept von Zwei Apfelstrudel, am 23.04.2024

Zutaten

FÜR DEN STRUDELTEIG:

250 g Mehl (Type 550)	2 EL Öl (25 ml)
1 Ei (Größe M)	1 Msp. Salz (2 g)
125 ml eiskaltes Wasser	

FÜR DIE FÜLLUNG:

600 g säuerliche Äpfel (z.B. Boskop oder Topaz)	30 g Rosinen
50 g flüssige Butter	50 g Biskuit- oder Hefezopfbrösel (ersatzweise Semmelbrösel mit 1-2 EL Zucker vermischt)

AUSSERDEM:

Mehl zum Arbeiten	50 g flüssige Butter zum Bestreichen
-------------------	---

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Strudel (à 30 cm Länge, à 10 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 120 kcal

Zubereitung

1. Am Vortag für den Strudelteig aus den angegebenen Zutaten einen Teig kneten. Den Teig halbieren und die Stücke in Frischhaltefolie gewickelt mindestens 2 Std., am besten über Nacht kühl stellen.
2. Am Zubereitungstag für die Füllung die Äpfel vierteln, schälen und Kerngehäuse entfernen. Die Viertel in Scheiben schneiden und mit den Rosinen mischen.
3. Backofen auf 200° vorheizen. Einen Strudelteig auf der mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche ausrollen, auf ein Küchentuch legen und hauchdünn 40 x 35 cm groß ausziehen. Teig mit Butter bestreichen und mit der Hälfte der Brösel bestreuen. Die Hälfte der Apfel-Rosinen-Mischung auf dem Teig verteilen, dabei an den Längsseiten jeweils einen ca. 2 cm breiten Rand frei lassen.
4. Den Strudel aufrollen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen und mit Butter bestreichen. Den zweiten Strudel genauso zubereiten. Die beiden Strudel im Ofen (Mitte) in ca. 40 Min. goldbraun backen.