

BPU	Datum:
Teige	Thema: Strudelteig

Wiener Apfelstrudel

Rezeptur für ca. 12 Stück

Menge	Zutaten	Verarbeitung
		Den Ofen auf etwa 160°C vorheizen.
Für den Teig		
200 g	Weizenmehl	Mehl in eine Rührschüssel sieben, die übrigen Zutaten hinzufügen und mit dem HRG zu einem glatten Teig verarbeiten
1 Prise	Salz	
75 ml	lauwarmes Wasser	
3 EL	Speiseöl	
Für die Füllung		
1 – 1½ kg	Äpfel (Elstar)	<p>Äpfel waschen, schälen, vierteln, entkernen und in kleine Stücke schneiden. Rum und Zitronenschale unterheben. Butter oder Margarine zerlassen. Mandeln in einer Pfanne ohne Fettzugabe leicht rösten, mit den Apfelstückchen, Rosinen, Zucker und Vanillezucker mischen und auf einem Sieb durchziehen lassen.</p> <p>Den Teig auf einem bemehlten Geschirrtuch ausrollen, dünn mit etwas flüssiger Butter bestreichen und mit bemehlten Händen (Handrücken) zu einem Rechteck (60x40 cm) ausziehen. ? des Fettes auf den Teig streichen und anschließend mit Paniermehl bestreuen (3 cm Rand frei lassen).</p> <p>Apfelfüllung gleichmäßig dünn auf dem Teig verteilen. Die freigelassenen Teigländer der kurzen Seiten auf die Füllung klappen. Den Teig mit Hilfe des Tuches von der längeren Seite aufrollen und an den Enden gut zusammendrücken. Den Strudel mit etwas Butter bestreichen und 30 Min. bei 160°C Heißluft backen. Anschließend mit der restlichen Butter bestreichen und weitere 20 Min. backen.</p> <p>Tipp: Statt 1 großen Strudel 2 kleinere Strudel</p>
2-3 EL	Rum	
1	Zitronenschale abgerieben	
75 g	Butter oder Margarine	
50 g	Paniermehl	
50 g	Rosinen	
100 g	Zucker	
1 EL	Vanillezucker	
50 g	Abgezogene, gehackte Mandeln	