

Apfelstrudel

Zutaten für den Teig für zwei Strudel:

250 g glattes Mehl
1 Prise Salz
1 Ei
1/8 l lauwarmes Wasser
1 EL Öl

Zutaten für die Fülle:

2 kg Boskop-Äpfel
180 g (zerlassene) Butter
4 Tassen Semmelbrösel
3 Tassen Kristallzucker
2 EL Rum (oder Rumaroma)
2 EL Zitronenaroma
2 Briefchen Vanillezucker
1 Hand voll Rosinen

Backzeit:

25 – 30 Minuten bei 190° im vorgeheizten Backrohr backen

Zubereitung:

Das Ei mit Wasser verquirlen. Das Mehl salzen und eine Grube formen. Das Wasser-Ei-Gemisch in die Grube gießen und einen Esslöffel Öl dazugeben. Alles verkneten, mindestens 40 mal mit dem Teig eine Kugel formen, auf ein bemehltes Brett legen, mit den Hände etwas Öl über den Teig streichen. Im Anschluss abdecken.

Den Teig ca. 10-15 Minuten rasten lassen und währenddessen die Fülle vorbereiten. Die Äpfel schälen und feinblättrig schneiden. Die Butter zerlassen, die Brösel darin leicht anrösten. Zucker, Rum, Zitronenaroma, Vanillezucker und Rosinen vermischen und unter die Äpfel heben.

Die Hälfte der Fülle kann auch ohne Rosinen zubereitet werden.

Im nächsten Schritt wird der Teig in zwei Portionen geteilt, mit einem Nudelholz etwas ausgerollt und dann fein ausgezogen.

Wenn der Teig fertig bearbeitet wurde, wird die Hälfte der Fülle auftragen und der Strudel zusammengerollt. Er wird seitlich verschlossen und auf ein befettetes und bemehltes Backblech gehoben. Vorsicht, damit der Teig nicht aufreißt. Die zweite Hälfte gleich verarbeiten.

Ein verquirltes Ei mit den Händen zart auftragen und das Blech mit beiden Strudeln in den Ofen schieben. 25 – 30 Minuten bei 190° im vorgeheizten Backrohr backen.

Die fertigen Apfelstrudel mit Staubzucker bestreuen und servieren. Gut dazu passen geschlagene Sahne, Vanillesoße oder Vanilleeis.

