

Ausgezogener Apfelstrudel

Apfelstrudel mit selbstgemachten Strudelteig hat Tradition und schmeckt einfach himmlisch. Außen knusprig gebacken, innen saftig und süß. Man kann ihn warm oder kalt genießen - mit Milch, mit Vanillesauce oder pur. Es gibt natürlich wieder wie bei unzähligen anderen Rezepten viele Arten ihn zu machen. Sei es das Rezept, die Fülle oder wie dünn die Teigschichten sein sollen. Meine Familie mag es, wenn er nicht allzu dünn ausgezogen ist und auch der etwas dickere Rand nicht weggeschnitten wird.

Wissenswertes:

Aus der angegebenen Masse erhält man 2 größere oder 3 kleinere Strudel.

Das brauchst du:

Strudelteig

500 g glattes Mehl + 200 g oder etwas mehr extra

70 ml Öl

400 ml Wasser

etwas Salz

Fülle

circa 3 kg Äpfel

Feinkristallzucker

Zimt

Butter oder Margarine

So wird's gemacht:

500 g Mehl mit 70 ml Öl und ca. 400 ml Wasser zu einer weichen Masse vermengen.

Arbeitsfläche ausreichend mit Mehl bestäuben, die weiche Masse darauf und alles mit Mehl bedecken. Jetzt mit den Händen beginnen das Mehl einzukneten.

Solange immer wieder etwas Mehl auf die Arbeitsfläche geben und einarbeiten bis der Teig nicht mehr an den Händen und auf der Arbeitsfläche klebt. Bei mir dauert das meist um die 5 Minuten. Alternativ kann man die Masse auch mit dem Knethaken in der Küchenmaschine bearbeiten - dann aber gleich ein Drittel weniger Wasser nehmen und kein zusätzliches Mehl. Ich mache es lieber von Hand, da ich dann mehr Gefühl für die Festigkeit des Teiges habe.

Den Teig in 2 oder 3 Teile schneiden, kurz zu Kugeln schleifen und auf einen mit Mehl bestreuten Teller geben und rundherum mit Öl bestreichen, damit er nicht austrocknet.

Mit einer angewärmten Schüssel abdecken und mindestens eine Stunde bei Zimmertemperatur rasten lassen. Je länger er rastet desto dünner lässt er sich ausziehen.

In der Zwischenzeit - kurz bevor man beginnt den Strudelteig auszuziehen - 3 kg Äpfel schälen, Kerngehäuse entfernen und blättrig schneiden oder auch raspeln.

Ich mag es wenn die Äpfel nicht zu fein geschnitten werden damit sie nach dem Backen noch einen leichten Biss haben.

Eine Teigkugel auf ein gut mit Mehl bestäubtes großes Tuch geben, etwas flach drücken und sie dann über dem Handrücken ganz leicht in der Mitte ausdünnen. Man kann sie auch

tellergrößer ausrollen - wie ihr das macht bleibt ganz euch überlassen. Dann mit den Fingern den Teig einige Male rundherum in kleinen Schritten so lange vorsichtig ausziehen, bis er durchsichtig und um vieles größer geworden ist.

Mit wenig zerlassener Butter bestreichen, geschnittene Äpfel darauf verteilen sowie Zucker und Zimt nach eigenem Geschmack drüberstreuen. Die etwas dickeren Ränder entweder wegschneiden oder einschlagen, mit Hilfe des Tuches einrollen und auf das gefettete Blech legen. Mit der zweiten Teigkugel genauso verfahren.

Mit zerlassener Butter gut bestreichen und im Rohr bei 180 - 190 Grad Ober und Unterhitze etwa 45 Minuten nicht zu braun backen.

Tipp:

Man kann sowohl frische als auch eingefrorene blättrig geschnittene Äpfel nehmen. Wenn man ungespritzte Bio Äpfeln mit nicht zu harter Schale hat, muss man diese nicht zwingend schälen. Auch kann man den fertigen Strudel fix fertig im ungebackenen Zustand in einer Backform einfrieren. Noch gefroren ins Backrohr - Backzeit verlängert sich etwas - aber er schmeckt dann wie frisch zubereitet.