Apfelstrudel



Dieses Foto (oben) hat uns freundlicherweise Florian Schmidt zur Verfügung gestellt. Vielen Dank dafür.

Zutaten

Teig:

- 300 g Mehl
- 3 Esslöffel Öl
- 100 ml kaltes Wasser
- 1 Prise Salz
- 1 Ei

Füllung:

- 100 g Semmelbrösel oder Süße Brösel
- 125 g Butter oder Margarine
- 1,5 kg Äpfel
- Saft einer halben Zitrone
- 100 g Zucker
- 1 Teelöffel Zimt
- 50 g Sultaninen

Außerdem:

- 125 g Butter zum Bestreichen
- Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung

1. Alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit dem Knethacken des
   Handrührgerätes zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig auf
   eine leicht bemehlte Arbeitsfläche nochmals kräftig durchkneten,
   bis er elastisch ist, und nicht mehr an den Händen hängen bleibt.
   Den Teig zu einer runden Kugel formen, und dünn mit Öl bepinseln,
   in eine Plastikfolie wickeln und auf einem warmen Teller bei
   Zimmertemperatur mindestens 30 Minuten ruhen lassen.

2. In der Zwischenzeit die Semmelbrösel oder Süße Brösel in einer Pfanne
   mit der Butter oder Margarine goldbraun rösten. Brösel abkühlen lassen.
   Die Äpfel schälen, vierteln und vom Kerngehäuse befreien. Apfelstücke in dünne
   Scheiben schneiden und mit Zitronensaft beträufeln. Zucker mit Zimt mischen.
   Den Teig auf ein bemehltes Küchentuch legen, und zu einem Rechteck
   ausrollen. Nochmals 5 Minuten ruhen lassen. Den Teig anheben, von
   der Mitte aus über die Handrücken sehr dünn ausziehen, und wieder
   auf das Küchentuch legen.

3. 50 g Butter zerlassen und den Strudelteig damit bestreichen. Die gerösteten
   Brösel darauf verteilen, dabei an einer Schmalseite 1/4

der Teigfläche frei lassen.
Die Äpfel mit dem Zimtzucker und Sultaninen mischen und auf dem Strudelteig
verteilen, dabei rundherum einen Rand von etwa 3 cm frei lassen. Den Strudel durch
anheben des Tuches aufrollen. Die Enden zusammendrücken und
unter den Strudel schieben.

4. Mit der restlichen Butter bestreichen und im vorgeheizten Backofen bei etwa
   190°-200°C etwa 45 Minuten backen.

5. Den fertigen Apfelstrudel mit Puderzucker betäuben und noch warm servieren.