



Apfelstrudel

1 AUFLAUFFORM (REINE)



CA. 45 MIN. ZUBEREITUNGSZEIT
OHNE WARTE- & BACKZEITEN



Zutaten für den Teig:

250 g Mehl
etwas Salz

20 g Domspitzmilch Süßrahmbutter

1 Ei

bis zu 125 ml Vollmilch

1 EL Essig (nach Belieben)

Zutaten für die Füllung:

1,5 kg Äpfel

100 g Zucker

50 g Weinbeeren (nach Belieben)

50 g blättrig geschnittene

Haselnüsse (nach Belieben)

Zutaten zum Backen:

40 g Domspitzmilch Süßrahmbutter

zum Teig bestreichen

40 g Domspitzmilch Süßrahmbutter

zum Ausfetten der Reine

500 ml Milch

ZUBEREITUNG

1. In das gesiebte Mehl eine Mulde drücken.
2. Salz, zerlassene Butter, Ei und Milch darin verrühren.
3. Den sehr weichen Teig rasch abarbeiten, mit der flachen Hand fest schlagen, bis sich der Teig von der Schüssel oder vom Brett löst.
4. Teig in 4 Teile teilen, glatt formen und zudecken (am besten mit einem feuchtwarmen Tuch, damit die Oberfläche keine Kruste bekommt und der Teig elastisch bleibt).
5. Teig 30 min ruhen lassen.
6. Auf gut bemehltem Tuch den Teig tellergroß ausrollen, mit zerlassener Butter bestreichen, vorsichtig erst mit dem Handrücken, dann mit flacher Hand dünn ausziehen – es dürfen keine dicken Ränder bleiben.
7. Für die Füllung die geschälten Äpfel klein schnitzeln und mit Zucker, Weinbeeren und /oder Nüssen mischen.
8. Die Füllung gleichmäßig auf dem Teig verteilen, die Ränder einschlagen und locker aufrollen.
9. Strudel in eine gefettete Bratreine geben, mit Butter bestreichen, goldbraun anbacken, dann mit kochender Milch übergießen.

Den Strudel bei 185°C Umluft ca. 45 Minuten backen. Der Strudel ist fertig, sobald die Milch eingezogen ist und der Strudel goldbraun wird.



/bayernlandeg



/bayernland_eg

www.bayernland.de



Mehr Rezepte unter:

www.youtube.com/BayernlandTV