

# Apfelstrudel

|                    |           |
|--------------------|-----------|
| Urheber            | Ingrid    |
| Vegetarisch?       | ♡         |
| Vegan?             | -         |
| Portionen          | ~ 12      |
| Kosten pro Portion | ?         |
| Zubereitungsdauer  | 3 Stunden |

“ doppeltes Rezept aus dem alten bayrischen Schulkochbuch von meiner Mama.  
Ergibt 3 Strudel, die passen genau in unsere Edelstahl-Auflaufform (IKEA).

## Zutaten Liste

- Ca. 15 Äpfel
- 500g Mehl
- 2 Eier
- 40g Butter oder 2 EL Öl
- 1/4l lauwarmes Wasser oder Milch
- 2 EL Essig

## Zubereitung

## Grundrezept

### 666. Strudelteig (2–3 Strudel)

250 g Mehl

Salz

20 g Butter oder

1 Eßlöffel Öl

*doppeltes Rezept  
für 3 Strudel*

1 Ei

*bis  $\frac{1}{8}$  l lauwarmes Wasser oder Milch*

1 Eßlöffel Essig nach Belieben

*zum Bestreichen: Butter*

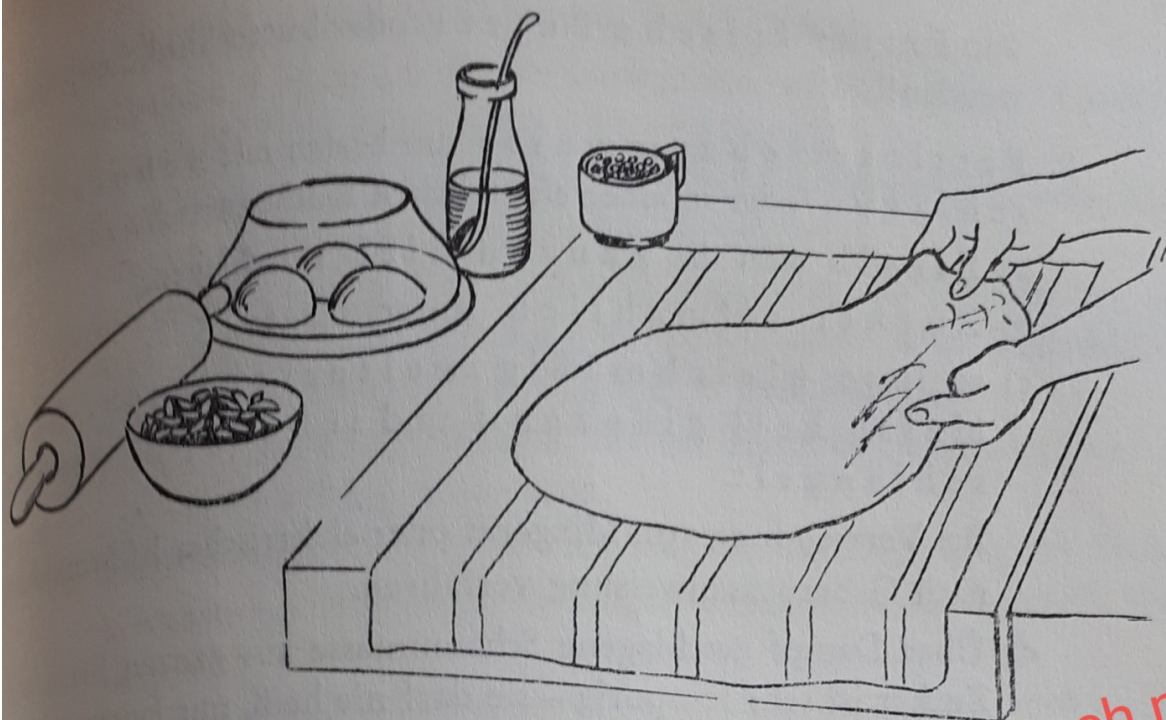
In das gesiebte Mehl eine Grube machen, Salz, zerlassene Butter oder Öl, Ei und die Flüssigkeit darin verrühren, den sehr weichen Teig rasch abarbeiten, mit der flachen Hand fest abschlagen, bis sich der Teig von der Schüssel oder vom Brett löst, in 2–3 Teile teilen, glatt formen, leicht mit Öl oder Fett bepinseln, zudecken (am besten mit feuchtwarmem Topf, damit die Oberfläche keine Kruste bekommt und Teig elastisch wird),  $\frac{1}{2}$  Stunde ruhen lassen; auf gut bemehltem Tuch Teigtellergröße ausrollen, mit zerlassener Butter bestreichen, vorsichtig erst mit Handrücken, dann mit flacher Hand

313

dünn ausziehen – es dürfen keine dicken Ränder bleiben. Fülle gleichmäßig verteilen, Ränder einschlagen, diese fetten, locker aufrollen, in die gefettete Bratraine oder auf gefettetes Backblech geben, siehe Bild Seite 295. Die Menge gibt 2 große oder 3 kleinere Strudel.

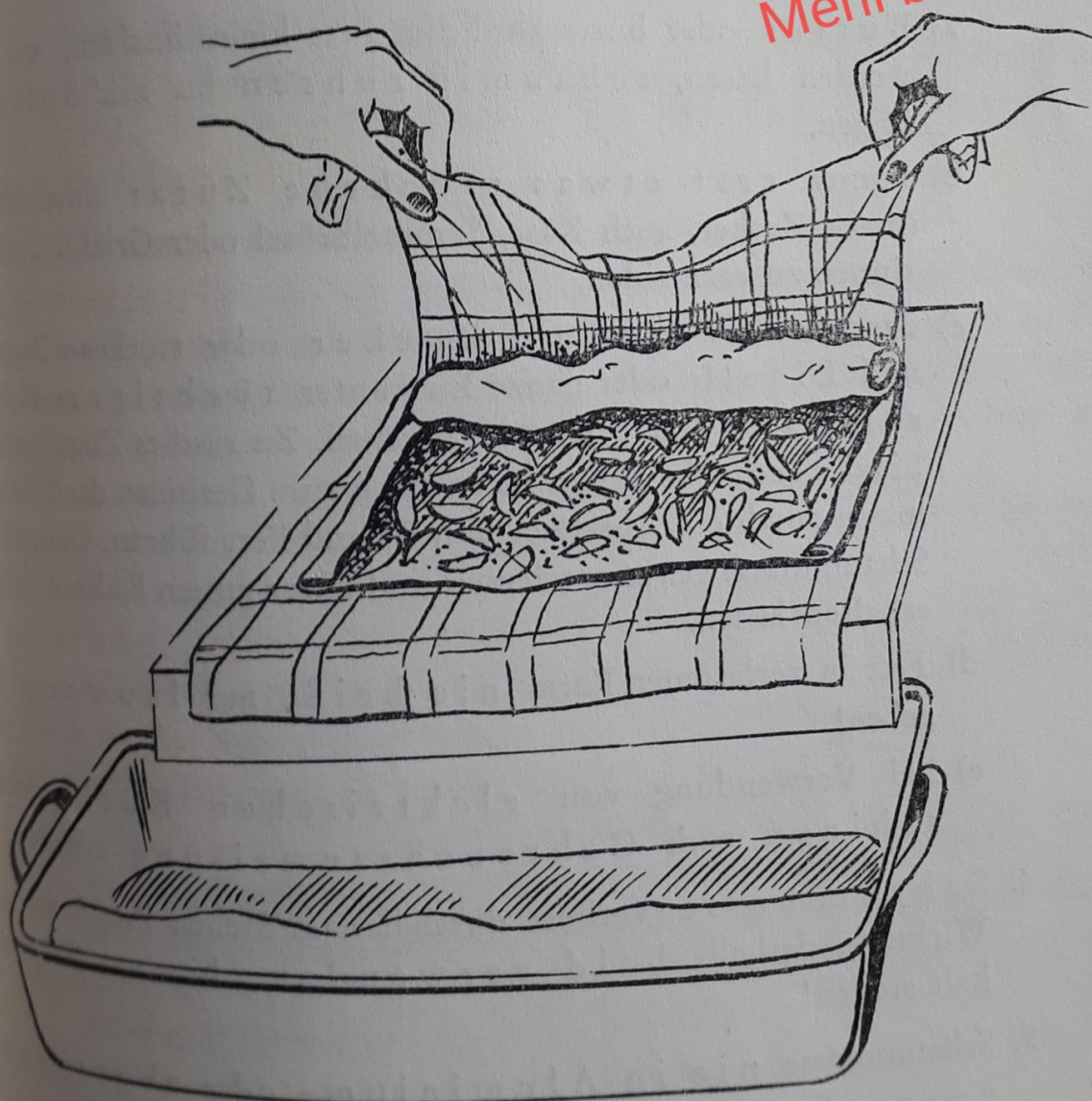


Süßspeisen  
warm



Ausziehen von Strudelteig

Küchentuch mit  
Mehl bestäuben!



---

Revision #5

Created 11 January 2024 12:15:42 by Ingrid Modlmayr

Updated 12 January 2024 20:05:28 by Ingrid Modlmayr