

Gezogener Apfelstrudel

www.fitdurchsleben.com

Zutaten für 5 Personen:

- | | | |
|-----|----------|---|
| 120 | g | Weizenmehl-glatt, W700 |
| 1 | EL | Tafelöl |
| 80 | ml | lauwarmes Wasser |
| 1 | Spritzer | Zitronensaft, Weißwein
oder Essig |
| 1 | Prise | Salz |
| 40 | g | zerlasse Butter |
| 30 | g | Butter |
| 60 | g | Semmelbrösel |
| 400 | g | säuerliche Äpfel, geschält und entkernt |
| 1 | EL | Zitronensaft |
| 1 | Prise | Zimt, gemahlener |
| 1 | EL | Rum-80% |
| 20 | g | Rosinen |
| 40 | g | Kristallzucker |
| 20 | g | Butter, zerlassen |



Die Teigherstellung:

1. Mehl auf die Arbeitsfläche geben und eine Grube machen.
2. Lauwarmes Wasser, Öl, Spritzer Zitronensaft (Weißwein), Salz in die Grube geben und alles gut zu einem glatten geschmeidigen Teig abarbeiten.
3. In eine Klarsichtfolie einpacken und ca. 30 Minuten "warm" rasten lassen.

Die Fülle:

4. Rosinen in Rum einweichen.
5. Äpfel schälen, entkernen und viertelten, dünnblättrig schneiden mit Zitronensaft, Zimt und den marinierten Rosinen vermengen.
6. Semmelbrösel in Butter rösten.

Der Strudel:

7. Strudelteig ausrollen, ausziehen und auf ein bemehltes Tuch geben.



8. Mit zerlassener Butter bestreichen.
9. Butterbrösel auf 3/4 des Teiges verteilen, darauf die marinierten Äpfel geben und mit Zucker bestreuen.
10. Verdickte Teigränder wegschneiden.
11. Den restlichen Teig links bzw. rechts einschlagen und Strudel einrollen.
12. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben.
13. Mit Butter bestreichen und im Backofen bei 175 °C ca. 35 Minuten backen.

Hinweis:

Warum gibt man einen Spritzer Zitronensaft, Weißwein oder Essig in den Strudelteig?

Durch die Zugabe von Säuremittel entspannt sich das Klebereiweiß (Glutein), und der Teig lässt sich besser bzw. risikoreduzierter (Löcher?!) dünn ausziehen.

