

# Apfelstrudel

Dauer: Aufwändig    Kategorie: Backrezepte Nachspeisen    Saison: Ganzjährig    Für: 4 Personen



## Zutaten

200 G	Mehl
100 ML	Wasser
1 PRISE	Salz
3 EL	Öl
1 KG	säuerliche Äpfel
300 G	Zucker
100 G	Rosinen
2 CL	Rum
1	Zitrone (Saft und Zeste)
250 G	Brösel
150 G	Butter
1	Schluck Milch

## Zubereitung

1. Für einen geschmeidigen Teig Mehl, Wasser, Salz und Öl mit der Hand verkneten.
2. Anschließend in eine Schüssel geben und gut mit Öl bepinseln.
3. Danach 1 Stunde bei Zimmertemperatur rasten lassen.
4. Für die Fülle die Äpfel schälen in Scheiben schneiden und mit Zucker, Rosinen, Rum und Zitrone vermengen.
5. Die Butter im Topf aufschäumen lassen, Brösel dazu und goldbraun rösten lassen.
6. Nachdem der Strudelteig gerastet hat, auf einem bemehlten Tuch ausziehen.  

Das Ausziehen erfordert eine gewisse Übung, da der Teig so dünn sein muss, dass man darunter eine Zeitung lesen könnte.
7. Anschließend wird der Teig mit Butter bepinselt.
8. Die Ränder abschneiden, nun dürfen die Brösel mit 5cm Abstand zum Rand auf 2/3 vom Teig verstrichen werden.
9. Die Äpfel hingegen bleiben kompakt am Anfang des Teigs ähnlich der Form eines Faschierten Bratens.
10. Abschließend werden die Seiten eingeschlagen und mit einer Rollbewegung wird der Teig mit der Fülle zu einem schönen Strudel eingerollt.

11. Den Strudel nun auf ein gebuttertes Blech legen, nochmals mit Butter einstreichen und bei 180°C 50 Minuten bei Ober/Unterhitze goldbraun backen.
12. Zum Schluss nochmal mit einem Schluck Milch ablöschen.