

MM Apfelstrudel:

Strudelteig:

250g glattes Mehl, 1 Ei, 2g Salz,
ca. 1/10 Liter lauwarmes Wasser, 20g Öl

Aus den Zutaten und lauwarmen Wasser einen halbweichen Teig machen. Solange auf einem nicht bemehltem Brett arbeiten, bis der anfangs klebrig-zähe Teig sich von Brett und Händen löst und seidenglatt geworden ist.

Den Teig auf ein mehlbestäubtes Brett legen, die Oberfläche mit Öl bestreichen und ihn 20 bis 30 Minuten rasten lassen.

Anschließend den Teig auf einem mit Mehl bestäubten Tuch rechteckig ausrollen, so gut wie möglich, sowohl der Länge, als auch der Breite nach, papierdünn ausziehen.

Fülle:

1500g Äpfel, 40g Butter, 80g Semmelbrösel, ca. 100g Zucker, Prise Zimt, ca. 65g Rosinen, + 80g Butter, Staubzucker zum Bestreuen

2/3 der Teigoberfläche mit den in Butter hellbraun gerösteten Semmelbröseln, geschälten, blättrig geschnittenen Äpfeln, Zucker, Zimt und Rosinen bestreuen. Das letzte Drittel des Teiges mit zerlassener Butter bestreichen. Dicke Teigränder wegschneiden.

Den Strudel mit dem Tuch gegen die freie Teigseite zu einrollen, mit der Teignaht nach unten auf ein schwach befettetes Backblech legen und ihn mit zerlassener Butter bestreichen. Auch während der Backzeit den Strudel mit zerlassener Butter bestreichen.

Backzeit: 40 Minuten, goldbraun - Backtemperatur: 180°

Gutes Gelingen!!



Infos

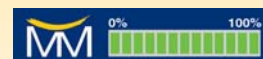
- Dieses Rezept wurde zur Verfügung gestellt von **Marlies Rothwangl**
Bäckerei Franz Rothwangl
3032 Eichgraben
Hauptstraße 81

Ihr Weg zu mir:

LAbg. Dr. Martin Michalitsch

3109 St. Pölten
Landhausplatz 1
Haus 1A

T: 02742 9005-15371
M: 0699 17 105 105
E: martin@michalitsch.at
W: www.michalitsch.at



Erfolge

- ✓ Offen für Ihre Anliegen
- ✓ Unermüdlich für die Region
- ✓ MehrWerte schaffen für die Zukunft