



APFELSTRUDEL SELBER MACHEN / SALLYS CLASSICS



Apfelstrudel aus selbst gemachtem Strudelteig ist mit diesem Rezept ganz einfach! Probier es doch gleich mal aus.



Zubereitungszeit

45 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Stück: 2

ZUBEREITUNG STRUDELTEIG

Verknete das Mehl mit Salz, Ei, Wasser und Öl. Verwende nur so viel Wasser, so dass ein Teig entsteht, der nicht klebt. Knete ihn für etwa 3-4 Minuten durch und teile ihn dann in 2 Kugeln ein. Streiche die Kugeln mit etwas Öl ein und lasse sie abgedeckt 30 Minuten ruhen.

ZUBEREITUNG FÜLLUNG

Schäle die Äpfel und vermische sie mit der Zitronenschale und dem -saft. Rühre den Zucker, die Mandelsplitter, Zimt, Vanilleextrakt und nach Belieben die Rosinen ein und lass die Füllung abgedeckt stehen.

FERTIGSTELLUNG STRUDEL

Rolle den Teig auf einem sauberen und glatten Küchentuch mithilfe von Mehl so weit aus, wie es mit dem Ausrollstab möglich ist. Ziehe ihn nun mit den Handrücken so weit aus, dass er ganz dünn wird. Bestreiche die Platte mit etwas Butter und mit der Hälfte der sauren Sahne. Verteile nun die Hälfte der Apfelfüllung darüber und drücke diese aber vorher aus, so dass die Flüssigkeit nicht im Strudel landet. Klappe nun die Seiten ein und rolle den Strudel mithilfe des Küchentuches auf. Setze ihn auf eine Dauerbackfolie auf ein Backblech und bestreiche den Strudel komplett mit Butter. Backe ihn im vorgeheizten Ofen bei 190 °C Heißluft für etwa 30-35 Minuten.

Serviere ihn danach mit süßem Schnee und Vanilleeis oder -soße.

Viel Spaß beim Nachbacken, eure Sally!

STRUDELTEIG:

- 250 g** Mehl
- 2 g** Salz
- 1** Ei
- 125 ml** Wasser (lauwarm)
- 20 ml** Öl

FÜLLUNG:

- 1 kg** Apfel (Braeburn)
- 1** Zitrone (Saft und Abrieb)
- 50 g** Mandeln (gestiftelt)
- 100 g** Zucker
- ½ TL** Zimt
- 1 TL** Vanilleextrakt
- 25 g** Rosinen
- 200 g** saure Sahne

ZUM BESTREICHEN:

- 60 g** Butter