

Apfelstrudel „Der Klassiker“



Zutaten:

Für 2 Strudel (ca. 18-20 Stück):

Für den Strudelteig:

- 250 g Mehl (Spätzlemehl)
- 100 ml warmes Wasser
- 1 EL Essig
- 1 EL Weißwein
- 1 Eigelb
- 20 g Öl
- Eine Prise Salz



Außerdem:

- 8 große Äpfel
- Saft von 1 Zitrone
- 2 Päckchen Vanillezucker
- Optional: 80 g Rosinen in 50 ml Kirsch- oder Birnengeist eingelegt
- 200 g gemahlene Nüsse oder gemahlene Kekse
- Puderzucker zum Bestäuben
- 100 g erwärmte, flüssige Butter

Zubereitung

Für den Strudelteig alle Teigzutaten in eine Küchenmaschine geben und 8-10 Minuten gut kneten. Dann den Teig luftdicht abdecken und eine Stunde bei Zimmertemperatur ruhen lassen.

Die Äpfel schälen, entkernen und in kleine Stücke schneiden und in einer Schüssel mit Zitronensaft, Vanillezucker und Rosinen mischen.

Den Strudelteig in zwei Teile schneiden und beide Teile mit etwas Mehl bestäuben. Dann mit einem Nudelholz

rechteckig auswalgen bis dieser ca. einen ½ cm dünn ist. Nun mit den Handrücken beider Hände unter den Teig greifen und den Teig Stück für Stück vorsichtig dünn ausziehen. Teige auf bemehlten Küchentüchern ausbreiten.

Jeweils die Hälfte der gemahlene Nüsse oder Keksbrösel auf den unteren Teil des Strudels verteilen. Darauf die Äpfel verteilen (auf die Brösel. Das schützt vor dem Durchnässen).

Den unbelegten Teil des Strudels mit flüssiger Butter bestreichen. Enden einschlagen. Dann den Teig mit Hilfe des Küchentuches aufrollen. Beide Strudel mit Hilfe des Küchentuchs auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen. Mit der restlichen Butter bestreichen und im Ofen bei 190° (Ober- und Unterhitze) ca. 40-45 Minuten backen.

Vor dem Servieren ca. 10 Minuten abkühlen lassen. In Stücke schneiden und mit Puderzucker bestäuben. Dazu schmeckt geschlagene Sahne.