

Backprofis Apfelstrudel

Rezept ergibt ein Blech Strudel



Knetzeit: 3 Minuten langsam, 7 Minuten intensiver,
Gesamt 10 Minuten

Teigruhe nach dem Kneten: mind. 1 Stunde im Kühlschrank

Gehzeit vor dem Backen: keine

Backzeit: ca. 40 Minuten bei 190°C Heißluft oder
200°C Ober- und Unterhitze

Miele Combidampfgarer: ca. 40min ohne Feuchte 190°C Heißluft

Miele Klimagaren: ca. 40min ohne Feuchte 190°C Heißluft



ZUTATEN für 1 Studelteig:

- 250g Bio Weizenmehl Type 480 Universal
- 2g Salz
- 1 Bio Ei (Größe M)
- 20g Speiseöl
- 100g Wasser (handwarm)

Butterbrösel:

- 50g Butter
- 100g Semmelbrösel

Apfelfülle:

- 1000g saure Äpfel (Entkernt und in Scheiben geschnitten)
- 100g Feinkristallzucker
- 10g Zimt
- 180g Rosinen (am Vortag mit 50g Rum angesetzt)
- 30g Zitronensaft

www.derbackprofi-shop.at

ZUBEREITUNG

1. Alle Teigzutaten genau einwiegen und den Teig wie angegeben kneten.
2. Nach dem Kneten die Teigkugel leicht rund formen, mit Speiseöl bestreichen, in Frischhaltefolie einwickeln und mindestens 1 Stunde im Kühlschrank rasten lassen.
3. Für die Butterbrösel die Butter in einer Pfanne leicht erhitzen, die Semmelbrösel zugeben, ganz leicht rösten.
4. Die Äpfel waschen, entkernen und in Scheiben schneiden, anschließend mit den restlichen Zutaten sowie den Butterbröseln vermengen.
5. Nach der Teigruhe den Studelteig aus dem Kühlschrank nehmen und die Frischhaltefolie entfernen.
6. Den Backofen auf 190 °C Heißluft oder 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
7. Ein Strudeltuch (oder Geschirrtuch) leicht bemehlen, darauf den Studelteig gleichmäßig mit beiden Händen ausziehen (optimale Größe: 50cm breit und 60cm hoch). Wenn der Teig am Rand noch zu dick ist, die dicken Ecken mit einer Teigkarte oder einem Teigmesser wegschneiden.
8. Den ausgezogenen Studelteig ganz dünn mit zerlassener Butter bestreichen und die Apfelfüllung gleichmäßig auf der unteren Hälfte des Studelteiges verteilen.
9. Den Strudel nun mithilfe des Tuchs von unten nach oben locker einrollen.
10. Vorsichtig auf ein mit zerlassener Butter bestrichenes Backblech geben.
11. Vor dem Backen den Strudel gleichmäßig mit zerlassener Butter bestreichen.
12. Den Strudel in den vorgeheizten Backofen schieben.
13. Nach dem Backen nochmals mit zerlassener Butter bestreichen, gut auskühlen lassen und mit Staubzucker bestreuen

Zum online
Rezept:

