

RAUM ACHT

Kochen und Forschen an der Bahnhofstrasse 8 in Aarau



2_ B002

APFELSTRUDEL

ZUBEREITUNG

Den Strudelteig auf leicht bemehlter Fläche auswallen. Ein Küchentuch auf dem Arbeitstisch ausbreiten. Den Teig auf beide Handrücken legen und langsam ausdehnen, bis er durchscheinend wird. Den Teig auf das Küchentuch legen und nach Bedarf den Teig auf dem Tuch liegend weiter dehnen. Dicke Teigländer mit der Schere wegschneiden. Teig mit flüssiger Butter bepinseln. Die Hälfte des Paniermehles auf den Teig streuen, Apfelscheibchen, Zucker, Zimt, Rosinen, Zitronenschale und Saft darauf verteilen. Die Seitenländer nicht belegen (ca. 5cm), den oberen Rand 5–10cm frei lassen. Die Seitenländer 2-3cm einschlagen und den Strudel durch Anheben des Küchentuches aufrollen. Auf das vorbereitete Backblech rollen und mit Butter bepinseln.

Auf der untersten Rille bei 200°C 40 Minuten backen. Während den letzten 10 Minuten kann der Strudel mit einem Backpapier abgedeckt werden. Den gebackenen Strudel mit dem Backpapier auf ein Brett ziehen, leicht auskühlen lassen. Mit einem guten Messer in ca. 5cm breite Stücke schneiden, auf Teller anrichten. Die Strudelstücke leicht mit Puderzucker bestäuben.

ZUTATEN

160g	Strudelteig (Rezept siehe rechts)
50g	Butter, flüssig
4EL	Paniermehl, 8 Minuten im Backofen bei 200°C geröstet
600g	Äpfel, säuerliche Sorte, Cox Orange, Boskop, Elstar, geschält, in feine, nicht kantige Scheibchen gehobelt
2EL	Zucker
1TL	Zimt
2EL	Rosinen, in Rum oder Wasser eingelegt

MEHR ZUM THEMA TEIG:

[LABOR 1_K002 Muskeln im Teig](#)