

Waidler-Apfelstrudel

Los geht's!

Wir beginnen mit dem Teig:

Hierzu sieben wir das Mehl auf die Tischplatte, kegelförmiger Haufen. Oben mittig machen wir eine Mulde und geben die folgenden Zutaten hinein. Das Ei, das Wasser, das Salz und das Öl. Jetzt beginnen wir mit einem Kochlöffel vorsichtig von innen zu verrühren und wenn es etwas strenger zu handhaben geht mit der Hand zu kneten. Dieses Kneten setzen wir solange fort bis der Teig geschmeidig wird.

Immer wieder mal die Tischplatte mit Mehl bestäuben damit der Teig nicht festklebt. Wenn man erkennt, dass dieser schön glatt ist, wird der Teig mit einem Ölfilm ringsum bestrichen damit er nicht austrocknet. Nun lassen wir den Teig ruhen. Jetzt beginnen wir in der Zwischenzeit die Füllung vorzubereiten.

Wir legen die Rosinen in eine Schüssel mit etwas warmen Wasser zum Einweichen.

Die Äpfel werden geschält und das Kernhaus restlos entfernt. Die Äpfel können auch gleich geviertelt und in Scheiben geschnitten werden. Sofort mit Zitronensaft beträufeln und mischen damit sie nicht braun werden. Anschließend geben wir auch noch den Zucker und den Zimt hinein und die mittlerweile weichen Rosinen. Hier bitte noch die vorhanden Stiele entfernen. Falls der Waidler-Apfelstrudel ausschließlich für Erwachsene gedacht ist kann jetzt auch gleich noch der Rum, bzw. das Rum- Aroma mit in das Gemenge.

Nun sind wir beim kniffligen Teil angelangt. Das Ziehen des Teiges.

Wer dies noch nie gemacht hat sollte besser kleine Teigportionen nehmen. Das bedeutet, teilen Sie die Teigkugel auf 4 Portionen. Wer es sich zutraut versucht es mit 2-3 Teigkugeln. Man nehme noch ein sauberes Geschirrtuch als Unterlage und bestäubt es mit Mehl damit der gezogene Teig nicht kleben bleibt. Die Teigkugel wird zuerst mittig mit den Fingern gezogen. Immer vorsichtig, damit der Teig nicht reißt. Anschließend arbeitet man sich zu den Teigwülsten nach außen weiter. Ein kleiner Trick ist hierbei zu erwähnen. Es geht einfacher, wenn man den Teig über dem Handrücken dehnt. Das erleichtert die Sache ungemein. Wenn der gezogene Teil des Teiges in etwa Pizzagröße erreicht geben wir diesen auf das Geschirrtuch und schneiden den Außenrand (Wulst) ab. Diesen kann man wiederum unter die restlichen Kugeln kneten. Nun bestreichen wir den Teig mit etwas Sauerrahm und

 Zutaten für 4 Personen

 Zeit: 2,5 - 3 Stunden



Zutaten:

- 300 g Mehl
- 1 Ei
- 3 EL Öl
- 50 g zerlassene Butter
- 1 Prise Salz
- 1 l Milch
- 1 Becher Sauerrahm
- 2 kg Äpfel
- 100 g Rosinen
- 100 Zucker
- Schuss Zitronensaft
- Schuss Rum oder Rum-Aroma
- 1 Msp. Zimt, gemahlen
- Vanilleeis
- Sprühsahne
- Puderzucker

Notizen:

Wie hat's geschmeckt?





geben einen Teil der Füllung mittig hinein und machen eine Reihe daraus. Das untere Ende des Teiges darüber schlagen.

Das Geschirrtuch an den Ecken anfassen und vorsichtig anheben, sodass sich der Teig automatisch aufrollt. Nur noch die Enden umknicken und drücken um sie zu verschließen.

Eine Bratreine ist jetzt noch kurz mit zerlassener Butter zu bestreichen und schon kann der erste Strudel darin platziert werden. Den Rest der Butter verwenden wir während des Backens für den Strudelteig in der Reine. Einfach oben einstreichen, bis die Butter aufgebraucht wurde. Gleiche Arbeitsschritte wiederholen bis auch der restliche Teig aufgebraucht ist.

Den Ofen auf 180 Grad vorheizen.

Nun die Milch mit dem Sauerrahm etwas verrühren und in die Bratreine hineingeben. Den Strudel in den Backofen mittig platzieren. Je nach Ofen wird die Backzeit ca. 45 Minuten bis 1 Stunde betragen.

Der Strudel ist fertig, wenn nichts an einem Zahnstocher beim Einstechen kleben bleibt.

Zum Anrichten der gelungenen Süßspeise sticht man den Strudel aus der Reine und platziert das Stück mittig auf dem Essteller.

Nun mit etwas Puderzucker bestreuen und das Vanille Eis daneben auflegen. Einen Tupfer Sprühsahne zum Eis und fertig ist das Gericht.



Die Apfelsorte Jonagold ist besonders süßer Apfel, Boskop relativ sauer.