



Apfelstrudel

ZUTATEN:

Für den Teig:

250 g Mehl
125 ml Wasser, lauwarm
1 Ei (Größe M)
2 EL Öl
1 Prise Salz

Für die Füllung:

5 EL Butter
5 EL Semmelbrösel
ca.1 kg Äpfel
Zucker und Zimt
100 g Haselnüsse oder Mandeln,
gerieben

KOCHGESCHIRR:

Kuhn Rikon Durotherm 1 l Topf
Mixpress 3500 plus

ZUBEREITUNG:

1. Das Mehl gesiebt in den Mixpress Hauptbehälter geben und 2 EL Öl dazu geben.
2. Nun das Ei und das lauwarme Wasser unter rühren (Stufe 1) nach und nach dazugeben. Der Teig muss gleichmäßig und glatt werden.
3. Nun den Teig aus dem Hauptbehälter nehmen und den Teig in 2 Hälften teilen, mit etwas Öl bestreichen und ca. 30 Minuten ruhen lassen (bedeckt in einer angewärmten Schüssel).
4. Anschließend auf einem bemehlten Tuch ausrollen.
5. Dann den Teig mit den Händen sehr dünn ausziehen.
6. Die Butter im 1l Durotherm Topf schmelzen und damit den ausgerollten Teig bestreichen.
7. Mit den Semmelbröseln bestreuen.
8. Die Äpfel fein schneiden und mit Zimt, Zucker und Nüssen oder Mandeln mischen. Die Mischung auf dem Teig verteilen, dabei 1/3 des Teiges und einen 2cm breiten Rand freilassen.
9. Nun mit dem Küchentuch zu einem Strudel rollen und die Seiten einklappen. Den hinteren stabileren Rand von Hand leicht auf die Teigrolle ziehen und die beiden Enden gut zusammendrücken.
10. Mit Butter bestreichen und den Strudel mit Hilfe des Tuches auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech heben, vorsichtig vom Tuch auf das Blech legen rollen.
11. Den Strudel bei ca. 200°C etwa 30 Minuten backen.