



Dauer: Aufwändig

Kategorie: Backrezepte Nachspeisen Vegetarisch

Saison: Ganzjährig

Für: 4 Personen

Verfasst von: Salzburg schmeckt

Zutaten

Strudelteig

125 ML Wasser

1 PRISE Salz

1 EL Öl

1 Eidotter

250 G Mehl

Füllung

250 G Himbeeren

500 G Äpfel

Zitronensaft

100 G Zucker

Zusätzlich

Semmelbrösel zum Bestreuen

50 G zerlassene Butter

Staubzucker zum Bestreuen

Zubereitung

1. Wasser, Salz, Öl und Eidotter vermischen, Mehl zugeben und zu einem glatten Teig abkneten
2. Kugel formen, mit Öl bestreichen und 30 min rasten lassen
1. Himbeeren waschen und gut abtropfen lassen
2. Äpfel schälen, vom Kerngehäuse befreien und in kleine Stücke schneiden
3. Früchte mit Zucker und Zitronensaft vermengen
4. Semmelbrösel in Butter goldbraun rösten und dazugeben
1. Strudelteig auf einem bemehlten Küchentuch ausrollen, mit Öl bestreichen und vorsichtig dünn ausziehen.

Dafür greift man mit beiden Händen unter den Teig und zieht ihn auf allen Seiten von der Mitte nach außen, bis er hauchdünn ist.
2. Teig nochmals mit Öl bestreichen.
3. Die vorbereitete Fruchtmischung auf dem Teig verteilen.
4. Teigfläche links und rechts einschlagen, damit Fülle nicht austreten kann
5. Strudel mithilfe des Tuches einrollen und mit der Naht nach unten auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen
6. Strudel mit zerlassener Butter bestreichen.

7. Im vorgeheizten Backrohr bei 170°C ca. 40 min backen.
8. Mit Staubzucker bestreut servieren.

Man kann auch fertige Strudelteigblätter verwenden. Auch beim Ost kannst du nach Belieben variieren! Wichtig ist nur, dass die Fruchtmasse nicht zu nass ist, da der Strudel sonst beim Backen reißt!