

Apfelstrudel mit Himbeeren

1/3 Strudelteig

Dauer: Aufwändig Kategorie: Backrezepte Nachspeisen Vegetarisch Saison: Ganzjährig Für: 4 Personen



Zutaten

125 ML	Wasser
1 PRISE	Salz
1 EL	Öl
1	Eidotter
250 G	Mehl

Verfasst von: Salzburg schmeckt

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

Info

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!

Apfelstrudel mit Himbeeren

2/3 Füllung

Dauer: Aufwändig Kategorie: Backrezepte Nachspeisen Vegetarisch Saison: Ganzjährig Für: 4 Personen



Zutaten

250 G	Himbeeren
500 G	Äpfel
	Zitronensaft
100 G	Zucker

Verfasst von: Salzburg schmeckt

Zubereitung

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

Apfelstrudel mit Himbeeren

3/3 Strudel füllen

Dauer: Aufwändig Kategorie: Backrezepte Nachspeisen Vegetarisch Saison: Ganzjährig Für: 4 Personen



Zutaten

.....	Semmelbrösel zum Bestreuen
50 G	zerlassene Butter
.....	Staubzucker zum Bestreuen
.....	

Verfasst von: Salzburg schmeckt

Zubereitung

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.