TEXTPOTERIE

Mamas gezogener Apfelstrudel

mit selbst gezogenem Strudelteig - plus Feuerzelten





Ergibt: 1 Strudel **Teigruhe:** 30-45 Min. **Backzeit:** ca. 35 Min.

Zutaten

Für den Strudelteig
250 g Weizenmehl
1 Prise Salz
ca. 125 ml lauwarmes Wasser
1 Schuss Essig
30 ml Sonnenblumenöl
etwas Mehl für das Tischtuch

Für die Apfelfülle
1 kg Äpfel, geschält und feinblättrig geschnitten
1 Handvoll Rosinen, nach Geschmack
ca. 100 g zerlassene Butter
Zucker nach Geschmack
Zimt
einige Butterflöckchen
etwas Milch oder mit Wasser verdünntes Obers

Zubereitung

1. Teig zubereiten. Mehl und Salz mischen. Lauwarmes Wasser mit Essig verrühren, mit dem Öl zum Mehl geben und zu einem glatten, geschmeidigen Teig verkneten.

2. Rasten lassen. Zu einem Laibchen formen, mit wenigen Tropfen Öl einstreichen, abdecken und mindestens 30 Minuten, besser 45 Minuten, ruhen lassen.

3. Ausziehen. Ein großes Tischtuch ausbreiten und gut bemehlen. Den Teig zuerst vorsichtig mit den Handrücken auseinanderziehen, dann rundherum weiter ausziehen, bis er hauchdünn ist.

4. Füllen. Mit zerlassener Butter beträufeln. Äpfel darauf verteilen, Rosinen dazugeben und mit Zucker und Zimt bestreuen.

5. Rollen. Das Tischtuch an einer Seite anheben und den Strudel mithilfe des Tuches vorsichtig einrollen. In eine vorgewärmte, mit etwas Butterschmalz befettete Auflaufform legen. Butterflöckchen darauf verteilen.

6. Backen. Bei mittlerer Hitze ca. 35 Minuten backen. Nach etwa 15 Minuten etwas Milch oder mit Wasser verdünntes Obers angießen. In den letzten 5 Minuten abdecken.

7. Servieren. Leicht mit Staubzucker bestreuen und warm servieren. Wer mag, gibt Vanillesauce oder etwas Schlagobers dazu.

Plus: Feuerzelten. Den dickeren Teigrand abschneiden, dünn ausrollen und in einer beschichteten Pfanne beidseitig backen. Heiß mit Butter bestreichen und mit Kräutersalz bestreuen.